Tefal®

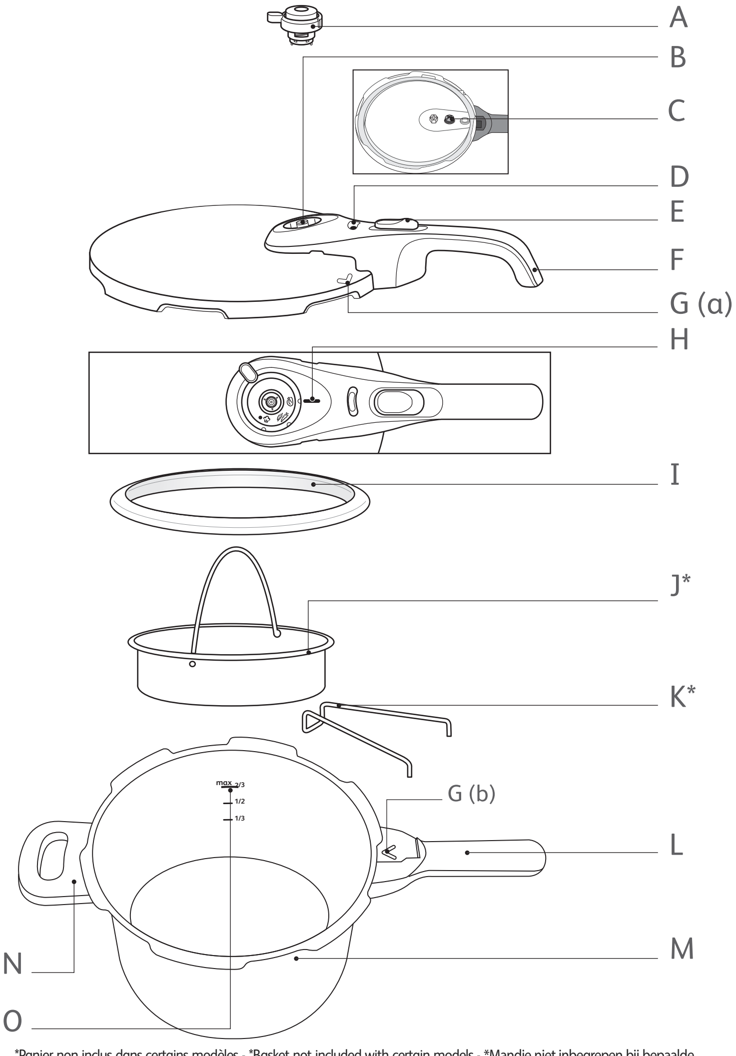
SECURE 5 NEO



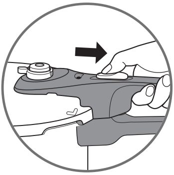
FR
EN
NL
DE
IT
SV
FI
DA
NO
ES
PT
TR
EL
AR
FA

Guide de l'utilisateur - User's Guide
Handleiding - Bedienungsanleitung
Manuale d’uso - Bruksanvisning - Käyttöohje
Brugsanvisning - Brukerveiledning
Guía del usuario Guia do Usuário
Kullanım kılavuzu - Οδηγίες χρήσης
دفتر چه راهنما – دليل الإستعمال

www.tefal.com



*Panier non inclus dans certains modèles - *Basket not included with certain models - *Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen - *Basket not included with certain models - *Cestello non incluso in certi modelli - *Korgen ingår inte i vissa modeller - *Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin - *Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - *Visse modeller har ikke dampkurv - *Cestillo no incluido en algunos modelos - *Bazı modellerde sepet yoktur - *Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι
*سبد با مدل های خاص منظور نشده است - *سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة


fig. 1

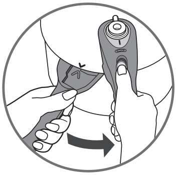
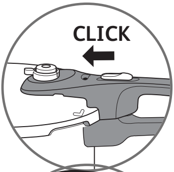
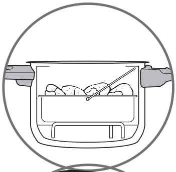

fig. 2


fig. 3







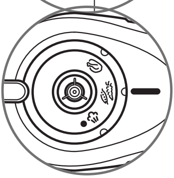
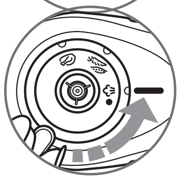
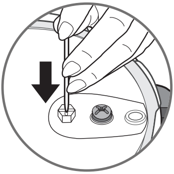
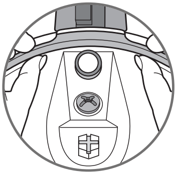
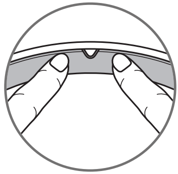

fig. 7


fig. 8


fig. 9


fig. 10


fig. 11


fig. 12

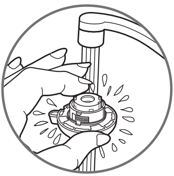
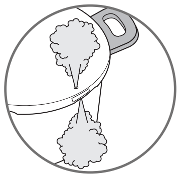

fig. 13


fig. 14


fig. 15

*Panier non inclus dans certains modèles - *Basket not included with certain models - *Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen - *Basket not included with certain models - *Cestello non incluso in certi modelli - *Korgen ingår inte i vissa modeller - *Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin - *Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - *Visse modeller har ikke dampkurv - *Cestillo no incluido en algunos modelos - *Bazı modellerde sepet yoktur - *Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι
*سبد با مدل های خاص منظور نشده است - *سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l’autocuiseur à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N’utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l’autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- N’ouvrez jamais l’autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N’utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N’utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes…, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), l’autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Schéma descriptif

A. Soupape de fonctionnement
B. Conduit d'évacuation de vapeur
C. Soupape de sécurité
D. Indicateur de présence de pression
E. Bouton d’ouverture
F. Poignée longue de couvercle
G(a). Repère de positionnement du couvercle
G(b). Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve
H. Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement
I. Joint de couvercle
J. Panier vapeur*
K. Trépied*
L. Poignée longue de cuve
M. Cuve
N. Poignée courte de cuve
O. Repère maximum de remplissage

Caractéristiques

Diamètre du fond de l’autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa
Pression maximum de sécurité : 170 kPa

Sources de chaleur compatibles



- Cet autocuiseur convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de l’autocuiseur.
- Sur une cuisinière céramique ou halogène, assurez-vous que la base de l’autocuiseur est toujours propre et sèche.

*Panier non inclus dans certains modèles

- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- L'accessoire suivant pour l'autocuiseur est disponible :

Accessoire	Numéro de référence
Joint de couvercle	X9010101

- Pour le changement d'autres pièces ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture **(E)** et maintenez-le reculé - **fig. 1**.
- Une main tenant la poignée longue de cuve **(L)**, tournez avec l'autre main la poignée longue de couvercle **(F)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - **fig. 2** .
- Puis soulevez le couvercle.

Fermeture

Hors fonctionnement, produit fermé, le fait que le couvercle bouge par rapport à la cuve est normal. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle **G(a)** et **G(b)**.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée - **fig. 3** jusqu'à entendre le bruit d'enclenchement du bouton **fig. 4**.

Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, vérifiez que le bouton d'ouverture **(E)** est bien reculé.

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 25 cl/ 250 ml (2 verres).

Pour une cuisson vapeur* :
- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl/ 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier* **(J)** sur le support* **(K)** prévu à cet effet - **fig. 5.**

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur.

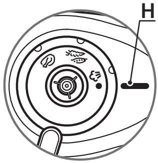
FR

Remplissage maximum

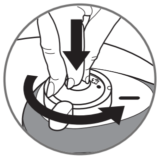
- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) **(O)** - **fig. 6.**

Pour certains aliments :
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes,... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Décompression rapide").

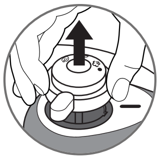
Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)



Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :
Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.
- Posez la soupape de fonctionnement **(A)** en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement **(H)**.
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme ou .



Pour enlever la soupape de fonctionnement :
Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.
- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme ● avec le repère de positionnement **(H)** comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.



*Panier non inclus dans certains modèles

Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Positionnez le pictogramme de la soupape face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 7**.

Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme de la soupape face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 8**.

Pour laisser s'échapper la vapeur :

- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme - **fig. 9**, ou placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide (paragraphe «Décompression rapide»).

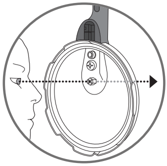
Première utilisation

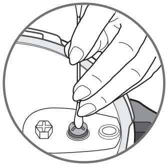
La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.

- Posez le support du panier **(K)** au fond de la cuve et déposez le panier **(J)** dessus*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage **(O)**).
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez le pictogramme face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 8**.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme - **fig. 9**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - **fig. 1 - 2**.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

*Panier non inclus dans certains modèles

Avant la cuisson





- Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe “Utilisation de la soupape de fonctionnement”) et vérifiez à l’œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** n’est pas obstrué. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - **fig. 10.**
- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité **(C)** est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe “Nettoyage et entretien”.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l’autocuiseur **- fig. 3** et assurez-vous qu'il est correctement fermé **- fig. 4**.
- Positionnez le pictogramme ou de la soupape face au repère de positionnement **H** - **fig. 7 ou 8**.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression **(D)** est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement **(A)** laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape **(A)** continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :
- Décompression lente :

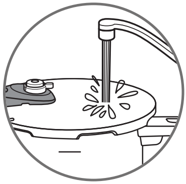
- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme - **fig. 9**. Lorsque l’indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n’est plus sous pression.

L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère ou - fig. 7 ou 8 - puis redécompressez lentement en vous assurant qu’il n’y a plus de projections.

- Décompression rapide :

- Vous pouvez placer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur **- fig. 1 et 2**.



Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

- Cas particulier :

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression **(D)** pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

- Lavez l'autocuiseur (cuve et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle et rincez-le bien.

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients.

Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

*Panier non inclus dans certains modèles

Pour nettoyer le joint du couvercle :
- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(I)** et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous - **fig. 11 - 12.**

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :
- Retirez la soupape de fonctionnement **(A)**, voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet **- fig. 13.**

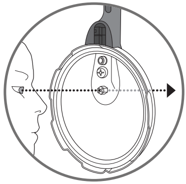
Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :
- Enlevez la soupape **(A).**
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Voir dessin ci-contre. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent **- fig. 10.**

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

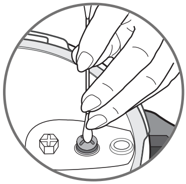
Pour changer le joint de votre autocuiseur :
- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :
- Retournez le couvercle sur la cuve.

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.



N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.



Sécurité

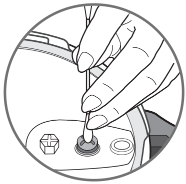
Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**
  - Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression **(D)** ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l’ouverture :**
  - Si l’autocuiseur est sous pression, le bouton d’ouverture **(E)** ne peut être actionné. N’ouvrez jamais l’autocuiseur en force. N’agissez surtout pas sur l’indicateur de présence de pression **(D)**.
- **Deux sécurités à la surpression :**
  - Premier dispositif : la soupape de sécurité **(C)** libère la pression et de la vapeur s’échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - **fig.14**
  - Second dispositif : le joint **(I)** laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - **fig.15.** Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

Si l’un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l’autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** - **fig.13**, le conduit d’évacuation de vapeur **(B)** - **fig.10**, la soupape de sécurité **(C)** et le joint **(I)**. Voir dessin ci-contre.



Recommandations d’utilisation

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.

2 - Dès que l’indicateur de présence de pression s’élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.

3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l’autocuiseur à proximité d’enfants.

4 - Pour déplacer l’autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.

5 - Ne laissez pas séjourner d’aliments dans votre autocuiseur.

6 - N’utilisez jamais d’eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité du matériau.

7 - Ne passez pas au lave-vaisselle et ne laissez pas tremper dans l'eau : le joint, le couvercle et la soupape de fonctionnement.

8 - Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.

9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.

10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
    - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
    - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
    - Chocs, chutes, passage au four,
    - Passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre de Service Agréé Tefal le plus proche de chez vous. (Voir document de garantie ci-joint).

*Panier non inclus dans certains modèles

Marquage réglementaire

Marquage	Localisation
Identification du fabricant et marque commerciale	Poignée de cuve et poignée de couvercle
Année et lot de fabrication	Sur la cuve
Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Fond de cuve

- **Participons à la protection de l’environnement !**



ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - **fig. 7 ou 8**. - L'autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".

Problèmes	Recommandations
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

Viandes et Poissons

	FRAIS Position de la soupape	**SURGELÉ Position de la soupape**
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min	35 min
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Lotte (filets 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	4 min	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min	45 min
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	6 min	8 min.
Thon (4 steaks 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	7 min	9 min.

Légumes

		Cuisson	FRAIS Position de la soupape	SURGELÉS Position de la soupape
Artichauts		- vapeur**	18 min.	-
		- immersion***	15 min.	-
Asperges		- immersion	5 min.	-
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	-
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	-
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes (aliments émulsifs)	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
Céleri		- vapeur	6 min.	-
		- immersion	10 min.	-
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	5 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30	-
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	-
	effeuillé	- vapeur	7 min.	-
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	-
Endives		- vapeur	12 min.	-
Epinards		- vapeur	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	-
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	-
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	-
Navets		- vapeur	7 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	-
Potiron (purée)(aliments émulsifs)		- immersion	8 min.	-
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	12 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	-
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	-

** Aliment dans le panier vapeur*
*** Aliment dans l'eau

*Panier non inclus dans certains modèles

IMPORTANT PRECAUTIONS

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations:
- Pressure Equipment Directive
- Materials in contact with food
- Environment

- This appliance is designed for domestic use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take the time to read all the instructions and always refer to the 'User Guide'.
- As with any cooking appliance, be vigilant, especially if you use your pressure cooker in proximity to children.
- Do not place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- Check regularly that the pot handles are properly attached. Re-tighten them if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any use other than that for which it was intended.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result if it is used incorrectly. Ensure that the pressure cooker is properly closed before use. See section 'Closing'.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure the internal pressure has been released. See section 'Safety'.
- Never use your pressure cooker without liquid as this will seriously damage it. Ensure that there is always enough liquid during cooking.
- Use a compatible heat source, in accordance with the instructions for use.
- Never use your pressure cooker for milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding, ...).
- Do not use coarse salt in your pressure cooker; add fine salt at the end of the cooking time.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum fill level).
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full. For certain soups made with pumpkins, courgettes, etc., leave your pressure cooker to cool for a few minutes, and then cool it under cold water. In the case of the 3L and 4L models, for soft or thick texture foods or those which expand during cooking, do not fill your product more than 1/3 full. At the end of the cooking time, wait 5 minutes before decompressing under running water.
- After cooking meats with a superficial skin (eg. beef tongue, etc.), which may swell under the effect of the pressure, do not pierce the meat while the skin has a swollen appearance; there is a risk that you may be scalded. Be sure to pierce the skin prior to cooking.
- In the case of soft or thick texture foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be gently shaken before opening so that these foods do not spurt out.
- Check that the valves are not obstructed prior to each use. See section 'Before cooking'.
- Do not use your pressure cooker to fry with oil under pressure.
- Do not undertake any operation on the safety systems other than those featuring in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model. In particular, use a TEFAL pot and lid.
- Alcohol vapours are inflammable. Bring to the boil for around 2 minutes before fitting the lid. Watch your device closely when cooking alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker for storing acid or salty foods before and after cooking as there is a risk that this may damage your pot.

RETAIN THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

- **A.** Operating valve
- **B.** Steam release outlet
- **C.** Safety valve
- **D.** Pressure indicator
- **E.** Lid release button
- **F.** Long pot handle
- **G(a).** Lid positioning mark
- **G(b).** Lid-pot positioning mark
- **H.** Operating valve positioning mark
- **I.** Lid gasket
- **J.** Steam basket*
- **K.** Trivet*
- **L.** Long pot handle
- **M.** Pot
- **L.** Short pot handle
- **O.** Maximum fill level mark

Characteristics

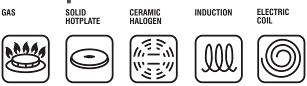
Pressure cooker bottom diameter – model references

Capacity	Total Capacity**	Cooker diameter	Base diameter	STAINLESS STEEL model
4 L	4.8 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	6.8 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	4.8 L / 6.8 L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	7.8 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	9.4 L	22 cm	19 cm	P25344

** : Product capacity with the lid in position.

Technical information:
Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)
Maximum safe pressure: 170 kPa (25.5 psi)

Compatible heat sources



- This pressure cooker is suitable for all heat sources, except Aga hobs but including induction.
- On an electric or induction hob, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.

*Basket not included with certain models

- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.

TEFAL Accessories

- The following accessory is available for the pressure cooker:

Accessory	Reference number
Lid gasket	X9010101

- To change other parts, or for repairs, contact an Approved TEFAL Service Centre.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model.

Use

Opening

- Using your thumb, pull back on the lid release button **(E)** and hold it in the retracted position - **Fig. 1**.
- Holding the long handle of the pot **(L)** with one hand, turn the long handle of the lid **(F)** with the other hand in an anti-clockwise direction until open **- Fig. 2**.
- Then lift the lid.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurised – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

Closing

When the appliance is closed but not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pot. This effect disappears when the product is pressurised.

- Place the lid horizontally onto the pot, aligning the lid positioning marks **G(a)** and **G(b)**.
- Turn the lid in a clockwise direction until it stops **- Fig. 3** until you hear the button click as it engages **- Fig. 4**.

If you are unable to turn the lid, ensure that the opening button **(E)** is properly retracted

Minimum fill level

- Always put at least 25 cl/ 250 ml (2 cups) of liquid in the pressure cooker when in use

For steam cooking*:

- The pot must contain at least 75 cl/ 750 ml (6 cups) of water.
- Place the basket* **(J)** on the trivet* **(K)** provided for this purpose **- Fig. 5**.

The food in the steam basket* must not touch the lid of the pressure cooker.

EN

Maximum fill level

- Never fill your pressure cooker to more than two-thirds full (maximum fill mark) **(O) - Fig. 6**.

For certain foods:

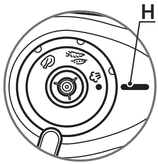
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

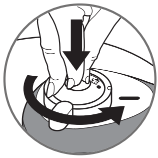
Using the operating valve (A)

To fit the operating valve (A):

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Place the operating valve **(A)** in position, aligning the symbol ● on the valve with the positioning mark **(H)** as shown in the diagram opposite.
- Press down on the valve then turn it to the symbol or as shown in the diagram opposite.

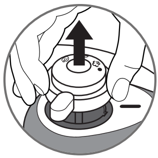




To remove the operating valve:

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Press down on the valve then turn it to align the symbol ● with the positioning mark **(H)** as shown in the drawing opposite.
- Remove the valve as shown in the drawing opposite.



*Basket not included with certain models

To cook vegetables or delicate foods:

- Position the pictogram on the valve opposite the positioning mark **(H)** - **Fig. 7**.
- Pressure operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure).

To cook meat or frozen foods:

- Position the pictogram on the valve opposite the positioning mark **(H)** - **Fig. 8**.
- Pressure operates at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).

To release the steam:

- Gradually turn the valve **(A)**, adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol - **fig. 9**, or place your pressure cooker under running water from the cold tap (section 'Rapid pressure release').

First use

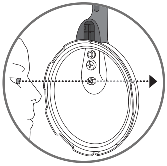
It is normal for steam to be present near the pressure indicator (D) when the product begins operating.

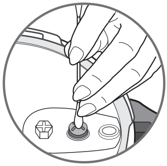
- Place the basket trivet **(K)** in the bottom of the pot and place the basket **(J)** on top of it*.
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum fill mark **(O)**).
- Close the pressure cooker.
- Position the symbol opposite the positioning mark **(H)** - **Fig. 8**.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat source and leave for 20 min.
- After the 20 min is up, turn off your heat source.
- Gradually turn the valve **(A)**, adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the symbol - **fig. 9**.
- When the pressure indicator **(D)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - **Fig. 1 - 2**.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.

*Basket not included with certain models

Before cooking

- Before each use, remove the valve **(A)** (see section 'Using the operating valve') and check visually and against the light that the steam release outlet **(B)** is not obstructed. If necessary, clean it with a toothpick **- Fig. 10**.
- Check that the safety valve ball **(C)** is mobile (see drawing opposite) and see section 'Cleaning and maintenance'.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close the pressure cooker **- Fig. 3** and ensure that it is properly closed **- Fig. 4**.
- Position or on the valve to the positioning mark **H** - **Fig. 7 or 8**.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set it to maximum power.





During cooking

The pressure indicator (D) prevents the pressure from rising in the pressure cooker if it is not properly closed.

- It is normal for steam to be present at the pressure indicator **(D)** when the product begins operating.
- When steam escapes continuously from the operating valve **(A)**, with a steady "pschhht" sound, reduce the heat source until the valve **(A)** continues to whisper steadily.
- Leave for the cooking time indicated in the recipe.
- As soon as the cooking time is over, turn off the heat source.

End of cooking

To release the steam:

- Slow pressure release:

- This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- Gradually turn the valve **(A)**, adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol **- fig. 9**. When the pressure indicator **(D)** drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.

The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from being opened if it is still under pressure.

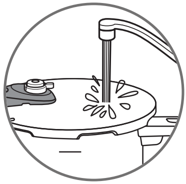
If while releasing the steam, you notice any food or liquid start to spray out from the valve, return the operating valve (A) to ou mark- Fig. 7 or 8 - , wait a minute and then slowly turn the operating valve again to the steam release position, ensuring nothing else spurts out.

- Rapid pressure release:

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipe with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker under a cold running tap to speed up decompression, see diagram opposite. When the pressure indicator **(D)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- You may open your pressure cooker **- Fig. 1 and 2**.

- Special case foods:

- When cooking special case foods (see cooking table) or dried vegetables, do not release the pressure; instead leave the cooker to stand at room temperature and wait for the pressure indicator **(D)** to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly.



When moving your pressure cooker under pressure always take great care to move it without shaking it.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

To ensure the correct operation of your pressure cooker, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use:

- Wash the pressure cooker (pot and lid) after each use with warm water and washing-up liquid. Follow the same procedure for the basket*.
- Do not use bleach or chlorinated products.
- Do not overheat your pan when it is empty.

To clean the inside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.
- The appearance of stains in the bottom of the pot does not affect the quality of the metal at all. These are limescale deposits. To remove them, use a sponge with a little white vinegar.

To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid under a stream of warm water with a sponge and washing-up liquid and rinse well.

Wash your pressure cooker after each use.

The browning and marks which may appear following extended use do not affect the operation of the pressure cooker.

Only the pot is dishwasher-safe.

To extend the lifespan of your pressure cooker, do not overheat the pot when it is empty.

*Basket not included with certain models

To clean the lid gasket:

- After each use, clean the gasket **(I)** and its groove.
- To replace the gasket, please refer to **- Fig. 11 - 12**.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve **(A)**, see section 'Using the operating valve'.
- Clean the operating valve **(A)** under the tap **- Fig. 13**.

To clean the steam release outlet (B):

- Remove the valve **(A)**.
- Visually inspect against the light that the steam release outlet is round and clear of debris. See drawing opposite. If necessary, clean it with a toothpick **- Fig. 10**.

To clean the safety valve (C):

- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the ball using a cotton bud, which must move freely. See drawing opposite.

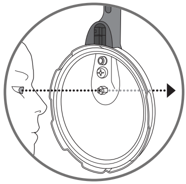
To change the gasket of your pressure cooker:

- Change the gasket of your pressure cooker every year or if split or damaged.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model.

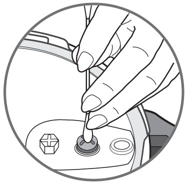
To store your pressure cooker:

- Place the lid upside-down on the pot.

It is essential to have your pressure cooker checked at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.



Never use a sharp or pointed object to carry out this operation.



Safety

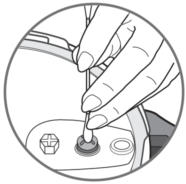
Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**
  - If the appliance is not properly closed, the pressure indicator **(D)** cannot rise and the pressure cooker cannot build pressure.

- **Opening safety:**
  - If the pressure cooker is under pressure, the release button **(E)** cannot be operated. Never open the pressure cooker by force. Above all, do not interfere with the pressure indicator **(D)**.
- **Two safety devices against overpressure:**
  - First device: the safety valve **(C)** releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid **- Fig.14**
  - Second device: the gasket **(I)** permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot **- Fig.15**. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Leave the pressure cooker to cool completely.
- Open the pressure cooker.
- Check and clean the operating valve **(A) - Fig.13**, the steam release outlet **(B) - Fig.10**, the safety valve **(C)** and the gasket **(I)**. See drawing opposite.



Recommendations for use

1 - **The steam is very hot when it leaves the pressure cooker, take care not to scald yourself. Use oven gloves if necessary.**

2 - **Once the pressure indicator has risen, you can no longer open your pressure cooker.**

3 - **As with any cooking appliance, ensure close supervision when using the pressure cooker near children.**

4 - **To move the pressure cooker, use the two pot handles.**

5 - **Never leave food standing in your pressure cooker.**

6 - **Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the material.**

7 - **Do not put the following in a dishwasher or leave them to soak in water: the gasket, lid, and operating valve.**

8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
9 - Only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
10 - It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

EN

Guarantee

- When used as recommended in these instructions, **the pot** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
  - Any defect associated with the metal structure of your pot,

- Any premature deterioration of the base metal.

- **For the other parts, the parts and labour guarantee is for 1 year** (except in the case of country-specific legislation), against any manufacturing defect.
- **This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

These guarantees exclude:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
  - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
  - Putting the lid and the operating valve through a dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service.
- Please call our Helpline for details of our Tefal approved service centres. (see enclosed guarantee document).

*Basket not included with certain models

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Pot handle and lid handle
Year and batch of manufacture	On the pot
Model reference Maximum safe pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the lid
Capacity	Bottom of pot

- **Let's protect the environment!**



ⓘ Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point for processing.

TEFAL answers your questions

EN

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The operating valve is positioned to one of the symbols or - **fig. 7 or 8**. - The lid is properly closed. - The gasket or the rim of the pot is not damaged.
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case', then open it. Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the safety valve ball moves freely.
If steam leaks from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the rim of the pot.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator is in the down position. If not, depressurise; if necessary, cool the pressure cooker under running water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'.

Problems	Recommendations
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food is burned onto the pressure cooker:	Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.

Meat and Fish

	FRESH **Valve position**
Beef (1 kg topside)	32 min (medium)**
Chicken (1.2 kg whole)	22 min
Lamb (1.3 kg leg)	40 min (medium)**
Monkfish (0.6 kg fillets) (special case food)	4 min
Pork (1 kg roast)	28 min
Salmon (4 steaks 0.6 kg) (special case food)	6 min
Tuna (4 x 0.6 kg steaks) (special case food)	7 min

**Cook for an additional 5 minutes for well done meat.

Vegetables

		Cooking	FRESH Valve position	FROZEN Valve position
Artichokes	whole	- steam**	18 min	-
		- immersion***	15 min	-
Asparagus	whole	- immersion	5 min	-
Beetroot	peel after cooking	- steam	20 - 30 min	-
Broccoli	florets	- steam	3 min	3 min
Brussels sprouts	whole	- steam	7 min	5 min - immersion
Carrots (special case food)	round slices	- steam	7 min	5 min
Cauliflower	florets	- immersion	3 min	4 min
Celery	5-cm pieces	- steam	6 min	-
		- immersion	10 min	-
Courgettes	2.5 cm slices	- steam	6 min 30	9 min
		- immersion	2 min	-
Endives	2.5 cm slices	- steam	12 min	-
Green beans	whole or sliced	- steam	8 min	9 min
Green cabbage	thinly sliced	- steam	6 min	-
	leaves	- steam	7 min	-
Green lentils (dried vegetables)		- immersion	10 min	-
Leeks	5.cm slices	- steam	2 min 30	-
Mushrooms	thinly sliced	- steam	1 min	5 min
	whole	- immersion	1 min 30	-
Peas		- steam	1 min 30	4 min
Potatoes (such as King Edward)	quartered	- steam	12 min	-
	quartered	- immersion	6 min	-
Pumpkin (mashed) (special case food)	pieces	- immersion	8 min	-
Rice (long grain white)	see note below	- immersion	7 min	-
Semi-dried beans ****		- immersion	20 min	-
Spinach		- steam	5 min	8 min
		- immersion	3 min	-
Split peas (dried vegetables)		- immersion	14 min	-
Turnips	2.5 cm cubes	- steam	7 min	-
		- immersion	6 min	-
Wheat (dried vegetables)****		- immersion	15 min	-

** Food in the steam basket*
*** Food in the water
**** Not available in some countries
RICE: never fill pan more than half full including liquid as rice froths and boils up during cooking. Use 225 g rice and 1.75 litre water from a boiling kettle.

*Basket not included with certain models

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 6 Litre models only.

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

  Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full
  Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta: no more than half full
  Pulses e.g. dried beans and dried peas: no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).

- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:
- Leidraad uitrustingen onder druk
- Materialen in contact met voedingsmiddelen
- Milieu

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en sla er altijd de "Handleiding" op na.
- Net als voor elk ander kookapparaat, dient u de snelkookpan onder toezicht te houden, vooral indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Zet uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Verplaats de snelkookpan voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Controleer regelmatig of de handgrepen van de pan correct vastzitten. Schroef ze indien nodig opnieuw vast.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor andere doeleinden dan die waarvoor deze werd gemaakt.
- Uw snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokende vloeistoffen. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. Zie paragraaf "Sluiten".
- Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan verminderd is. Zie paragraaf "Veiligheid".
- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, dit kan uw pan aanzienlijk beschadigen. Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vocht aanwezig is.
- Maak gebruik van geschikte warmtebronnen, conform de gebruiksinstructies.
- Gebruik geen snelkookpan voor recepten op basis van melk.
- Gebruik geen grof zout in uw snelkookpan, maar voeg liever tafelzout toe wanneer het gerecht bijna klaar is.
- Vul uw snelkookpan niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep).
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde peulvruchten, vruchtencompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken. Geef voor bepaalde soepen (zoals pompoen- of courgettesoep) de snelkookpan een paar minuten de tijd om af te koelen. Laat de snelkookpan vervolgens helemaal afkoelen door deze onder koud stromend water te houden. Voor de modellen van 3 en 4 liter dient u bij de bereiding van brijachtige voedingsmiddelen (zoals spliterwten, rabarber etc) of voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, uw snelkookpan niet meer dan 1/3 gevuld te gebruiken. Wacht 5 minuten na het einde van de bereiding voor u de druk van de snelkookpan onder water vermindert.
- Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong…), die onder druk kunnen opzwellen, dient u het vlees niet in te prikken zolang de huid er opgezwollen uitziet; u loopt dan het risico door kokend vocht gewond te raken. Wij raden u aan het vlees voor het koken in te prikken.
- In geval van brijachtige voedingsmiddelen (spliterwten, rabarber…) dient u de snelkookpan voor het openen licht te schudden zodat de voedingsmiddelen niet uit de pan spatten.
- Controleer voor elk gebruik dat de drukventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf "Voor het koken".
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk met olie te frituren.
- U dient de beveiligingssystemen alleen volgens de instructies te reinigen en te onderhouden.
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model snelkookpan overeenkomen. Gebruik zeker een TEFAL-pan en -deksel.
- Alcoholdampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit de vloeistof aan de kook. Houd uw pan onder toezicht wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uw snelkookpan niet om zure of zoute voedingsmiddelen voor of na het koken in op te slaan omdat deze de pan kunnen aantasten.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Beschrijving

A. Bedrijfsventiel
B. Stoomopening
C. Veiligheidsventiel
D. Drukindicator
E. Openingsknop
F. Lange handgreep van het deksel
G(a). Positieteken van het deksel
G(b). Positieteken van het deksel ten opzichte van de pan
H. Positieteken van het bedrijfsventiel
I. Afdichtingsring van het deksel
J. Stoommandje*
K. Drievoet*
L. Lange handgreep van de pan
M. Pan
N. Korte handgreep van de pan
O. Teken max. vulniveau

Eigenschappen

Diameter van de bodem van de snelkookpan - referenties

Inhoud	Ø pan	Ø bodem	Model RVS
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Technische informatie:
Maximale bedrijfsdruk: 80 kPa
Maximale veiligheidsdruk: 170 kPa

Geschikte warmtebronnen



- Uw snelkookpan is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, ook op inductiekookplaten.
- Zorg ervoor dat bij gebruik op een elektrische of inductiekookplaat de afmetingen van de kookplaat niet groter zijn dan de bodem van de snelkookpan.
- Zorg ervoor dat bij gebruik van een keramische kookplaat of inductie-kookplaat dat de onderkant van de snelkookpan droog en schoon is.

*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

- Op gas mag de vlam niet groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.
- Plaats uw snelkookpan op alle warmtebronnen goed in het midden.

TEFAL-accessoires

- De volgende accessoires voor uw snelkookpan zijn verkrijgbaar:

Accessoire	Referentienummer
Afdichtingsring	X9010101

- Neem voor de vervanging van andere onderdelen of reparaties contact op met een erkend servicecentrum van TEFAL.
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model snelkookpan overeenkomen.

Gebruik

Openen

- Druk met uw duim op de openingsknop **(E)** op het deksel en houd het op veilige afstand **- x**.
- Terwijl u met één hand de lange handgreep van de pan vasthoudt **(L)**, draait u met uw andere hand de lange handgreep van het deksel **(F)** tegen de wijzers van de klok in, tot het deksel opengaat - **fig. 2** .
- Til het deksel op.

Sluiten

Wanneer de snelkookpan gesloten is maar niet in werking, is het normaal dat het deksel op de pan beweegt. Dit effect verdwijnt wanneer de snelkookpan onder druk staat.

- Plaats het deksel goed plat op de pan, op de positietekens voor het deksel **G(a)** en **G(b)**.
- Draai het deksel met de wijzers van de klok mee tot het vastzit - **fig. 3** en u het sluitmechanisme hoort van de knop - **fig. 4**.

Als u het deksel niet kunt vastdraaien, controleer dan of de openingsknop **(E)** goed ingedrukt is.

Minimaal vulniveau

- Voeg altijd een minimale hoeveelheid vloeistof toe van 25 cl/250 ml (2 glazen).

Voor koken met stoom*:
- Giet ten minste 75 cl/ 750 ml water op de bodem van de pan (6 glazen).
- Plaats het mandje* **(J)** op de drievoet **(K)** - **fig. 5.**

Het voedsel in het stoommandje* mag het deksel van de snelkookpan niet raken.

NL

Maximaal vulniveau

- Vul uw snelkookpan nooit meer dan 2/3 van de diepte van de pan (max. vulniveau) **(O)** - **fig. 6.**

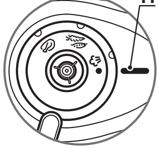
Voor bepaalde voedingsmiddelen:
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde peulvruchten, fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken.
- Voor soep raden we aan de druk snel te verlagen (zie paragraaf "Druk snel verlagen").

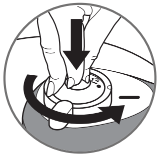
Het bedrijfsventiel (A) gebruiken

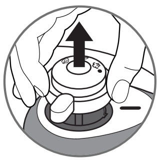
Om het bedrijfsventiel (A) te installeren:
Opgelet! Deze handeling nooit uitvoeren wanneer de snelkookpan koud en niet in werking is.
- Plaats het bedrijfsventiel (A) in de richting van het symbool ● voor het positieteken van het bedrijfsventiel **(H)**.
- Druk op het ventiel en draai het tot bij het positieteken of .

Het bedrijfsventiel verwijderen:
Opgelet! Deze handeling nooit uitvoeren wanneer de snelkookpan koud en niet in werking is.
- Druk op het ventiel en draai het in de richting van het symbool ● voor het positieteken zoals op figuur **(H)**.
- Verwijder het ventiel zoals op de figuur.

H







*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

Om groenten en tere voedingsmiddelen te bereiden:

- Draai het symbool van het ventiel op het positieteken **(H)** - **fig. 7**.

Om vlees en diepvriesvoedsel te bereiden:

- Draai het symbool van het ventiel op het positieteken **(H)** - **fig. 8**.

Om de stoom te verminderen:

- Draai het positieteken van het ventiel (A) geleidelijk op de druk-verlagingsstand van uw keuze tot op het symbool - **fig. 9**, of plaats uw snelkookpan onder een koude waterstraal (zie paragraaf "Druk snel verlagen").

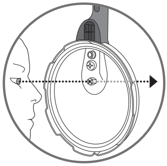
Eerste gebruik

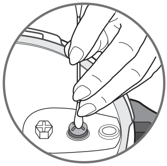
De aanwezigheid van stoom bij de drukindicator (D) is normaal wanneer de snelkookpan in werking treedt.

- Plaats de drievoet **(K)** op de bodem van de pan en plaats het stoommandje **(J)** op de drievoet*.
- Vul de pan tot 2/3 met water (max. vulniveau **(O)**).
- Sluit de snelkookpan.
- Draai het symbool op het positieteken **(H)** - **fig. 8**.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron op de hoogste stand.
- Wanneer er stoom uit het ventiel komt, zet u de warmtebron lager en stelt u een timer in op 20 minuten.
- Zet de warmtebron na 20 minuten uit.
- Draai het positieteken van het ventiel **(A)** geleidelijk op de druk-verlagingsstand van uw keuze tot op het symbool - **fig. 9**.
- Wanneer de drukindicator **(D)** weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open de snelkookpan - **fig. 1 - 2**.
- Spoel de snelkookpan af en droog deze af.

*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

Vóór het koken





- Verwijder voor elk gebruik het ventiel **(A)** (zie paragraaf "Gebruik van het bedrijfsventiel") en controleer met het blote oog en in daglicht of de stoomopening **(B)** niet geblokkeerd is. Reinig de stoomopening indien nodig met een tandenstoker - **fig. 10**.
- Controleer of de pin van het veiligheidsventiel **(C)** vrij beweegt - zie figuur (zie paragraaf "Reiniging en onderhoud").
- Voeg de ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit de snelkookpan - **fig. 3** en controleer of het deksel correct is gesloten - **fig. 4**.
- Draai het symbool of van het ventiel op het positieteken **H** - **fig. 7 of 8**.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron op de hoogste stand.

Tijdens het koken

De drukindicator (D) zorgt ervoor dat de druk in de snelkookpan niet kan oplopen als deze niet correct gesloten is.

- De aanwezigheid van stoom bij de drukindicator **(D)** is normaal wanneer de snelkookpan in werking treedt.
- Wanneer het bedrijfsventiel **(A)** permanent stoom laat ontsnappen en regelmatig een PSHHHT-geluid maakt, zet de warmtebron dan lager tot het ventiel **(A)** een regelmatig fluistergeluid maakt.
- Stel een timer voor de bereidingstijd van het recept in.
- Zodra de bereidingstijd erop zit, de warmtebron uitzetten.

Na het koken

Om stoom vrij te laten:
- De druk langzaam verlagen:

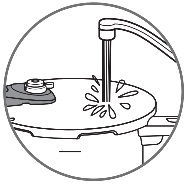
- Draai het ventiel **(A)** geleidelijk op de drukverlagingsstand van uw keuze tot op het symbool - **fig. 9**. Wanneer de drukindicator **(D)** weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.

De drukindicator (D) zorgt ervoor dat de snelkookpan niet kan worden geopend wanneer deze nog onder druk staat.

Als er voedsel of vloeistof uit de pan begint te spuiten terwijl u de stoom laat ontsnappen, draait u het bedrijfsventiel (A) of weer naar de kookpositie - fig. 7 of 8 - om vervolgens een langzame drukverlaging uit te voeren zodat er geen opspattingen meer zijn.

- De druk snel verlagen:

- Zet uw snelkookpan onder een koude waterstraal voor een snellere drukverlaging, zie figuur. Wanneer de drukindicator **(D)** weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- U kunt de snelkookpan nu openen **- fig. 1 et 2**.



- Let op!

- Bij het koken van schuimig voedsel (zie bereidingstabel) of peulvruchten, laat u de stoom niet vrij en wacht u tot de drukindicator **(D)** zakt voor u de pan opent. Verminder de aanbevolen kooktijd een beetje.

Verplaats de snelkookpan voorzichtig als deze onder druk staat, zonder te schudden.

Reiniging en onderhoud

De snelkookpan reinigen

Volg deze afwas- en onderhoudstips na elk gebruik om een correcte werking van uw snelkookpan te verzekeren.

- Was de snelkookpan (pan en deksel) na elk gebruik af met lauw water met afwasmiddel in. Doe hetzelfde voor het mandje*.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw snelkookpan niet wanneer hij leeg is.

De binnenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een sponsje en afwasmiddel.
- Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen invloed op de kwaliteit van het metaal. Het betreft namelijk kalkaanslag. Gebruik een spons met wat azijn om deze te verwijderen.

De buitenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een sponsje en afwasmiddel.

Het deksel schoonmaken:

- Was het deksel af onder een lauwe waterstraal met een spons en afwasmiddel. Goed afspoelen.

Was de snelkookpan na elk gebruik.

De bruine kleur en sporen die na langdurig gebruik kunnen verschijnen, hebben geen invloed op de werking van de snelkookpan.

Alleen de pan (zonder deksel) en het mandje zijn geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.

Oververhit uw snelkookpan niet wanneer hij leeg is om de levensduur van de pan te verlengen.

*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

De afdichtingsring schoonmaken:

- Maak de ring **(I)** en haar groef na elk gebruik schoon.
- Raadpleeg **fig. 11-12** om de ring weer te plaatsen.

Het bedrijfsventiel (A) schoonmaken:

- Verwijder het bedrijfsventiel **(A)**, zie paragraaf "Gebruik van het bedrijfsventiel".
- Was het bedrijfsventiel **(A)** af onder de kraan **- fig. 13.**

De stoomopening (B) schoonmaken:

- Verwijder het drukventiel **(A)**.
- Kijk in voldoende daglicht en met het blote oog of de stoomopening schoon en rond is. Zie onderstaande figuur. Reinig de stoomopening indien nodig met een tandenstoker - **fig. 10**.

Het veiligheidsventiel (C) schoonmaken:

- Maak het deel van het veiligheidsventiel binnen in het deksel schoon door het onder de kraan te houden.
- Controleer de juiste werking door met een wattenstaafje hard te drukken op de pin, die moeiteloos zou moeten zakken. Zie onderstaande figuur.

De ring van uw snelkookpan vervangen:

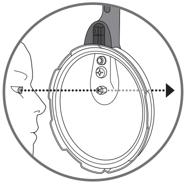
- Vervang de ring van uw snelkookpan elk jaar of wanneer deze beschadigd is.
- Gebruik alleen een originele TEFAL-ring die met uw model snelkookpan overeenkomt.

Uw snelkookpan opbergen:

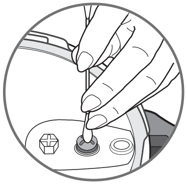
- Draai het deksel om op de pan.

U dient uw snelkookpan verplicht na tien jaar gebruik te laten nakijken in een Erkend Servicecentrum van TEFAL.

NL



Gebruik nooit een scherp of snijdend voorwerp om deze handeling uit te voeren.



Veiligheid

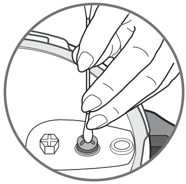
Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

- **Sluitveiligheid:**
  - de druk te verhogen als deze niet correct werd afgesloten.De drukindicator **(D)** verhindert de snelkookpan om.

- **Openingsveiligheid:**
  - Als de snelkookpan onder druk staat, kan de openingsknop **(E)** niet worden ingedrukt. Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Kom vooral niet aan de drukindicator **(D)**.
- **Twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk:**
  - Eerste voorziening: het veiligheidsventiel **(C)** laat de druk vrij en de stoom ontsnapt horizontaal aan de bovenkant van het deksel **- fig. 14**.
  - Tweede voorziening: dankzij de ring **(I)** kan er verticaal stoom ontsnappen door het gaatje op de dekselrand of langs de pan **- fig. 15**. Opgelet, hierdoor kan de vlam van het vuur uitgaan.

Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk in werking wordt gesteld:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel **(A) - fig.13**, de stoomopening **(B) - fig.10**, het veiligheidsventiel **(C)** en de ring **(I)**. Zie onderstaande figuur.



Gebruiksadvies

1 **- De stoom die uit het bedrijfsventiel komt, is heel heet. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt. Gebruik ovenwanten indien nodig.**

2 **- Zodra de drukindicator stijgt, kunt u uw snelkookpan niet meer openen.**

3 **- Net als voor elk ander keukenapparaat dient u de snelkookpan onder toezicht te houden indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.**

4 **- Gebruik de twee handgrepen om de snelkookpan te verplaatsen.**

5 **- Laat nooit voedsel in uw snelkookpan zitten.**

6 **- Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten, want die zullen de kwaliteit van het materiaal aantasten.**

7 - Reinig de ring, het deksel en het bedrijfsventiel niet in de vaatwasmachine en laat deze niet weken in water.

8 - Vervang de ring elk jaar of wanneer deze beschadigd is.

9 - Maak uw snelkookpan alleen schoon als deze koud en leeg is.

10 - U dient uw snelkookpan verplicht na tien jaar gebruik te laten nakijken door een Erkend Servicecentrum van TEFAL.

Garantie

- Wanneer gebruikt volgens de voorwaarden uit deze handleiding geldt er op **de pan** van uw nieuwe TEFAL-snelkookpan een **garantie van 10 jaar** tegen:
  - defecten aan de metalen structuur van uw pan,
  - voortijdige slijtage van de metalen bodem.
- **Voor andere onderdelen geldt een garantie van één jaar voor onderdelen en werkuren** (tenzij de toepasbare wet in uw eigen land anders voorschrijft). Deze garantie dekt defecten of fabrieksfouten.
- **De garantie geldt alleen op vertoon van een geldig aankoopbewijs met de aankoopdatum erop vermeld.**

De garantie geldt niet voor:

- Schade doordat belangrijke instructies niet werden nageleefd of door nalatig gebruik, zoals:
  - schokken, vallen, gebruik in een oven,
  - reiniging van het deksel en het bedrijfsventiel in de vaatwasmachine.
- Alleen Erkende Servicecentra van TEFAL zijn bevoegd u deze garantie te verlenen.
- Op het bijgevoegde garantiedocument vindt u het telefoonnummer dat u kunt gebruiken om contact met ons op te nemen.

*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

Regelgevende markeringen

Markering	Plaats
Identificatie van fabrikant of handelsmerk	Handgreep van de pan en het deksel
Productiejaar en productiepartij	Op de pan
Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (MVD) Maximale bedrijfsdruk (MWD)	Op het deksel
Inhoud	van de pan

- **Wees vriendelijk voor het milieu!**



ⓘ Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➲ Breng het naar een daarvoor geschikt verzamelpunt voor de verwerking ervan.

TEFAL beantwoordt uw vragen

Problemen	Aanbevelingen
Als uw snelkookpan zonder vloeistof onder druk werd verhit:	Laat uw snelkookpan nakijken door een Erkend Servicecentrum van TEFAL.
Als de drukindicator niet is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Blijft het probleem zich voordoen? Controleer dan of: - De warmtebron hoog genoeg staat. Zet deze anders hoger. - Er genoeg vloeistof in de pan zit. - Het bedrijfsventiel op  of  staat - **fig. 7 ou 8**. - De snelkookpan correct is gesloten. - De ring of rand van de pan niet is beschadigd.
Als de drukindicator is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem zich blijft voordoen, houd uw snelkookpan dan onder koud water, zie paragraaf "Druk snel verlagen en bijzondere gevallen". Open de snelkookpan. Maak het bedrijfsventiel en de stoomopening schoon en controleer of de pin van het veiligheidsventiel moeiteloos zakt.
Als er stoom van onder het deksel komt, controleert u:	Of het deksel correct is gesloten. De positie van de ring van het deksel. De staat van de ring. Vervang indien nodig. Of het deksel, de ring, de groef in het deksel, het veiligheidsventiel en het bedrijfsventiel schoon zijn. De staat van de rand van de pan.
Als u het deksel niet kunt openen:	Controleer of de drukindicator in de benedenpositie staat. Zo niet, geeft u de druk vrij en houdt u uw snelkookpan onder koud water, zie paragraaf "Druk snel verlagen en bijzondere gevallen".

Problemen	Aanbevelingen
Als het voedsel niet gaar of verbrand is, controleert u:	De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De correcte positie van het bedrijfsventiel. De hoeveelheid vloeistof.
Als voedsel is aangebrand in de snelkookpan:	Laat de pan weken voordt u deze afwast. Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.

Vlees en vis

	VERS Positie van het ventiel	**DIEPGEVROREN Positie van het ventiel**
Kip (hele kip, 1,2 kg)	20 min	45 min
Lam (bout van 1,3 kg)	25 min	35 min
Lotte (filets van 0,6 kg) (schuimig voedsel)	4 min	6 min.
Rund (gebraad van 1 kg)	10 min	28 min
Tonijn (4 steaks van 0,6 kg) (schuimig voedsel)	7 min	9 min.
Varken (gebraad van 1 kg)	25 min	45 min.
Zalm (4 moten van 0,6 kg) (schuimig voedsel)	6 min	8 min.

Groenten

		Bereiding	VERS Positie van het ventiel	DIEPGEVROREN Positie van het ventiel
Andijvie		- stoom	12 min.	-
Artisjokken		- stoom**	18 min.	-
		- ondergedompeld***	15 min.	-
Asperges		- ondergedompeld	5 min.	-
Bloemkool		- ondergedompeld	3 min.	4 min.
Bonen, halfgedroogd		- ondergedompeld	20 min.	-
Champignons	in plakjes	- stoom	1 min.	5 min.
	in hun geheel	- ondergedompeld	1 min. 30	-
Courgettes		- stoom	6 min. 30	9 min.
		- ondergedompeld	2 min.	-
Erwten		- stoom	1 min. 30	4 min.
Granen (peulvruchten)		- ondergedompeld	15 min.	-
Groene linzen (peulvruchten)		- ondergedompeld	10 min.	-
Kwartjes aardappel		- stoom	2 min.	-
		- ondergedompeld	6 min.	
Pompoen (puree) (schuimig voedsel)		- ondergedompeld	8 min.	-
Prei in ringen		- stoom	2 min. 30	-
Prinsessenbonen		- stoom	8 min.	9 min.
Rapen		- stoom	7 min.	-
		- ondergedompeld	6 min.	-
Rijst (peulvruchten)		- ondergedompeld	7 min.	-
Rode bieten		- stoom	20-30 min.	
Selderij		- stoom	6 min.	-
		- ondergedompeld	10 min.	-
Savooiekool	in reepjes	- stoom	6 min.	-
	bladeren	- stoom	7 min.	-
Spinazie		- stoom	5 min.	8 min.
		- ondergedompeld	3 min.	-
Spliterwten (peulvruchten)		- ondergedompeld	14 min.	-
Spruiten		- stoom	7 min.	5 min. - ondergedompeld
Wortel (schuimig voedsel)	in schijfjes	- stoom	7 min.	7 min.

** Voedingsmiddel in het stoommandje*
*** Voedingsmiddel in het water

*Mandje niet inbegrepen bij bepaalde modellen

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Per garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:
- Direttiva apparecchi a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente

- Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni e fare sempre riferimento al "Manuale d'uso".
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione soprattutto durante l'uso della pentola a pressione nelle vicinanze dei bambini.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Adoperare la massima cautela durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole. Indossare i guanti se necessario.
- Verificare regolarmente che i manici della pentola siano ben fissati. Riavvitarli, se necessario.
- Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può causare ustioni da acqua bollente. Prima di ogni utilizzo della pentola a pressione, assicurarsi che sia adeguatamente chiusa. Consultare il paragrafo "Chiusura".
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta. Consultare il paragrafo "Sicurezza".
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni. Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente.
- Utilizzare fonti di calore compatibili, conformemente alle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione per preparare ricette a base di latte.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere sale fino a fine cottura.
- Non riempire la pentola a pressione per più di 2/3 (livello di riempimento massimo).
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi secchi o le composte, ... riempire la pentola a pressione non oltre la metà della sua capacità. Per alcune zuppe a base di zucca, zucchine, ... far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla sotto l'acqua fredda. Nei modelli da 3 e 4L, per gli alimenti pastosi o che si dilatano durante la cottura, non riempire la pentola oltre 1/3. A fine cottura, aspettare 5 minuti prima di lasciare la pressione sotto l'acqua.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue ...) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne quando la pelle è gonfia. Pungere la carne prima della cottura.
- Per gli alimenti pastosi (piselli spezzati, rabarbaro ...), scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla per evitare che il contenuto schizzi all'esterno.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che le valvole non siano ostruite. Consultare il paragrafo "Prima della cottura".
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.
- Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza con le azioni di pulizia e manutenzione.
- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello. Specificamente, utilizzare una pentola e un coperchio TEFAL.
- I vapori d'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio quando si fanno ricette a base di alcol.
- Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di degradare la pentola.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Schema descrittivo

A. Valvola di funzionamento
B. Sfiato del vapore
C. Valvola di sicurezza
D. Indicatore di presenza di pressione
E. Pulsante di apertura
F. Manico lungo del coperchio
G(a). Riferimento di posizionamento del coperchio
G(b). Riferimento di posizionamento del coperchio rispetto alla pentola
H. Riferimento di posizionamento della valvola di funzionamento
I. Guarnizione del coperchio
J. Cestello vapore*
K. Treppiedi*
L. Manico lungo della pentola
M. Pentola
N. Manico corto della pentola
O. Riferimento massimo di riempimento

IT

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola a pressione - modelli

Capacità	Ø Pentola	Ø Fondo	Modello INOX
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Informazioni normative:
Pressione superiore di funzionamento: 80 kPa
Pressione massima di sicurezza: 170 kPa

Fonti di calore compatibili



- Questa pentola a pressione è adatta a tutte le fonti di calore.
- Su una cucina elettrica o a induzione, assicurarsi che le dimensioni della piastra non superino quelle della base della pentola a pressione.
- Su una cucina in ceramica o alogena, assicurarsi che la base della pentola a pressione sia sempre pulita ed asciutta.
- Su una cucina a gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della base della pentola a pressione.

*Cestello non incluso in certi modelli

- Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

Accessori TEFAL

- Il seguente accessorio per la pentola a pressione è disponibile :

Accessorio	Numero di riferimento
Joint de couvercle	X9010101

- Per la sostituzione di altri componenti o per le riparazioni, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato TEFAL.
- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello.

Utilizzo

Apertura

- Con il pollice, tirare il pulsante di apertura **(E)** verso l'esterno e mantenerlo in questa posizione **- fig. 1**.
- Mantenendo con una mano il manico lungo della pentola a pressione **(L)**, ruotare con l'altra mano il manico lungo del coperchio **(F)** in senso antiorario, fino all'apertura **- fig. 2**.
- Sollevare quindi il coperchio.

Chiusura

Quando la pentola non è sul fuoco ed è installato il coperchio, è normale che il coperchio si muova. L'effetto scompare quando il prodotto è in pressione.

- Poggiare bene il coperchio sulla pentola a pressione allineando i riferimenti di posizionamento del coperchio **G(a)** e **G(b)**.
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto **- fig. 3** finché non si sente il rumore di azionamento del pulsante **- fig. 4**.

Se non si riesce a ruotare il coperchio, assicurarsi che il pulsante di apertura **(E)** sia ben tirato verso l'esterno.

Riempimento minimo

- Versare sempre una quantità minima di liquido pari a 25 cl/ 250 ml (2 bicchieri).

Per la cottura a vapore*:
- La quantità di liquido deve essere pari ad almeno 75 cl/ 750 ml (6 bicchieri).
- Poggiare il cestello* **(J)** sull'apposito supporto* **(K) - fig. 5.**

Gli alimenti contenuti nel cestello vapore* non devono toccare il coperchio della pentola a pressione.

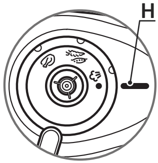
Remplissage maximum

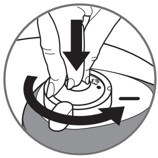
- Non riempire mai la pentola a pressione oltre i 2/3 dell'altezza della pentola stessa (livello di riempimento massimo) **(O) - fig. 6.**

Per alcuni alimenti:
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, gli ortaggi essiccati o le composte, ... riempire la pentola a pressione non oltre la metà della sua capacità.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida (consultare il paragrafo "Decompressione rapida").

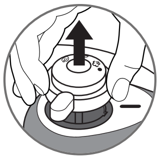
Utilizzo della valvola di funzionamento (A)

Per installare la valvola di funzionamento (A):
Attenzione, queste operazioni vanno eseguite esclusivamente quando il prodotto è freddo e non è in funzione.
- Posizionare la valvola di funzionamento **(A)** allineando il pittogramma ● della valvola con il riferimento di posizionamento **(H).**
- Premere la valvola, quindi ruotarla fino al pittogramma o .





Per rimuovere la valvola di funzionamento:
Attenzione, queste operazioni vanno eseguite esclusivamente quando il prodotto è freddo e non è in funzione.
- Premere la valvola e ruotarla in modo da allineare il pittogramma ● con il riferimento di posizionamento **(H)**, come nel disegno accanto.
- Rimuovere la valvola come nel disegno accanto.



Per cuocere verdure o alimenti delicati:

- Posizionare il pittogramma della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento **(H)** - **fig. 7**.

Per cuocere carne o alimenti surgelati:

- Posizionare il pittogramma della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento **(H)** - **fig. 8**.

Per lasciar fuoriuscire il vapore:

- Ruotare gradualmente la valvola **(A)** scegliendo la velocità di decompressione desiderata, arrestandosi in corrispondenza del riferimento del pittogramma - **fig. 9**, oppure collocare la pentola a pressione sotto il getto di acqua fredda del rubinetto (paragrafo "Decompressione rapida").

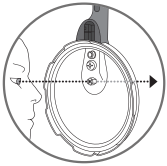
Première utilisation

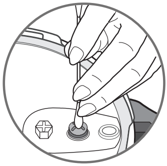
All'inizio del funzionamento del prodotto, è normale che al livello dell'indicatore di presenza di pressione (D) vi sia del vapore.

- Porre il supporto del cestello **(K)** sul fondo della pentola a pressione e collocarvi sopra il cestello **(J)***.
- Riempire la pentola d'acqua fino ai 2/3 (livello di riempimento massimo **(O)**).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Posizionare il pittogramma in corrispondenza del riferimento di posizionamento **(H) - fig. 8.**
- Porre la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi regolarla alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e lasciar trascorrere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Ruotare progressivamente la valvola **(A)** scegliendo in base alle proprie esigenze la velocità di decompressione, arrestandosi in corrispondenza del pittogramma **- fig. 9**.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione **(D)** si abbassa, la pentola a pressione non si trova più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione **- fig. 1 - 2.**
- Sciacquare la pentola a pressione con acqua ed asciugarla.

*Cestello non incluso in certi modelli

Prima della cottura





- Prima di ogni utilizzo, togliere la valvola **(A)** (vedere il paragrafo "Utilizzo della valvola di funzionamento") e controllare visivamente, alla luce del giorno, che lo sfiato del vapore **(B)** non sia ostruito. Se necessario, liberarlo con uno stecchino **- fig. 10**.
- Assicurarsi che la sfera della valvola di sicurezza **(C)** sia mobile; vedere il disegno accanto ed il paragrafo "Pulizia e manutenzione".
- Aggiungere gli ingredienti ed il liquido.
- Chiudere la pentola a pressione **- fig. 3** e controllare che sia ben chiusa **- fig. 4**.
- Posizionare il pittogramma o della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento **H - fig. 7 o 8.**
- Porre la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi regolarla alla massima potenza.

Durante la cottura

L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce che la pentola a pressione aumenti di pressione se non è ben chiusa.

- All'inizio del funzionamento del prodotto, è normale che al livello dell'indicatore di presenza di pressione **(D)** vi sia del vapore.
- Quando dalla valvola di funzionamento **(A)** esce vapore in maniera continua, con emissione di un rumore costante (PSCCCT), ridurre la fonte di calore in modo che la valvola **(A)** continui ad emettere un mormorio regolare.
- Far passare il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

Fine cottura

Per liberare il vapore:
- Decompressione lenta:

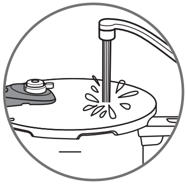
- Ruotare progressivamente la valvola **(A)** scegliendo la velocità di decompressione desiderata e arrestarla in corrispondenza del riferimento del pittogramma **- fig. 9**. Quando l'indicatore di presenza di pressione **(D)** si abbassa, la pentola a pressione non si trova più in pressione.

L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce l'apertura della pentola a pressione se questa si trova ancora in pressione.

Se durante la liberazione del vapore si osservano schizzi anomali, riposizionare la valvola di funzionamento (A) sul riferimento o - fig. 7 o 8 - quindi effettuare lentamente una nuova decompressione, assicurandosi che non si producano più schizzi.

- Decompressione rapida:

- Per accelerare la decompressione, porre la pentola a pressione sotto l'acqua fredda; vedere lo schema accanto. Il riabbassamento dell'indicatore di presenza di pressione **(D)** indica che la pentola non è più in pressione.
- Ora è possibile aprire la pentola a pressione - **fig. 1 e 2**.



Quando la pentola è in pressione, procedere con la massima cautela quando la si sposta, evitando di agitarla.

- Caso particolare:

- Quando si cuociono alimenti emulsivi (vedere la tabella di cottura) o legumi secchi, non effettuare la decompressione e, prima di procedere all'apertura, attendere la discesa dell'indicatore di presenza di pressione **(D)**. Prevedere di ridurre leggermente i tempi di cottura indicati.

Pulizia e manutenzione

Pulizia della pentola a pressione

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, rispettare le seguenti operazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione (pentola e coperchio) con acqua tiepida e detergente per i piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello*.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire l'interno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.
- La comparsa di macchie sul fondo interno della pentola non altera in alcun modo la qualità del metallo. Si tratta di depositi calcarei. Per farle scomparire, utilizzare una spugnetta con un po' di aceto bianco.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

Per pulire il coperchio:

- Lavare il coperchio sotto un getto leggero d'acqua tiepida, con una spugna e detergente per i piatti, quindi sciacquare bene..

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure, ciò non provoca inconvenienti.

È possibile lavare in lavastoviglie solo la pentola ed il cestello.

Per conservare più a lungo le qualità della pentola a pressione, non surriscaldarla quando è vuota.

*Cestello non incluso in certi modelli

Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione **(I)** ed il relativo alloggiamento.
- Per rimettere in sede la guarnizione, fare riferimento alle **- fig. 11 - 12**.

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Rimuovere la valvola di funzionamento **(A)**; vedere il paragrafo "Utilizzo della valvola di funzionamento".
- Pulire la valvola di funzionamento **(A)** sotto il getto d'acqua del rubinetto **- fig. 13**.

Per pulire lo sfiato del vapore (B):

- Rimuovere la valvola **(A)**.
- Controllare visivamente sotto la luce che lo sfiato del vapore sia libero e tondo. Vedere il disegno accanto. Se necessario, liberarlo con uno stecchino **- fig. 10**.

Per la pulizia della valvola di sicurezza (C):

- Pulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio mettendo quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificarne il buon funzionamento premendo leggermente la sfera, che deve abbassarsi senza difficoltà. Vedere il disegno accanto.

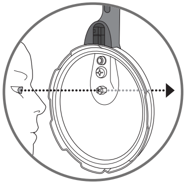
Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione:

- Sostituire la guarnizione della pentola a pressione ogni anno, o qualora presenti un taglio.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al modello.

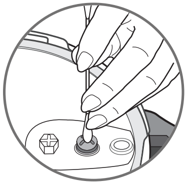
Per riporre la pentola a pressione:

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.

Far verificare la pentola a pressione presso un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.



Non utilizzare mai oggetti taglienti o appuntiti per effettuare questa operazione.



IT

Sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza:

- **Sicurezza per la chiusura:**
  - Se la pentola non è stata chiusa correttamente, l'indicatore di presenza di pressione **(D)** non può salire, e la pentola a pressione non può, di conseguenza, salire in pressione.

- **Sicurezza per l'apertura:**
  - Se la pentola a pressione si trova sotto pressione, non è possibile azionare il pulsante di apertura **(E)**. Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. In ogni caso, non agire assolutamente sull'indicatore di presenza di pressione **(D)**.
- **Due dispositivi di sicurezza per la sovrapressione:**
  - Primo dispositivo: la valvola di sicurezza **(C)** libera la pressione e fuoriesce del vapore orizzontalmente sulla superficie esterna del coperchio **- fig.14**
  - Secondo dispositivo: la guarnizione **(I)** lascia fuoriuscire del vapore verticalmente attraverso il piccolo foro situato sul bordo del coperchio o lungo la pentola **- fig.15**. Attenzione, su un fornello a gas, vi è il rischio che la fiamma si spenga.

Se uno dei due sistemi di sicurezza per la sovrapressione si attiva:
- Spegnere il fornello.
- Far raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprire.
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento **(A) - fig.13**, lo sfiato del vapore **(B) - fig.10**, la valvola di sicurezza **(C)** e la guarnizione **(I)**. Vedere il disegno accanto.



Consigli d'uso

1 - Il vapore che fuoriesce dalla pentola a pressione è molto caldo; fare pertanto attenzione a non bruciarsi. Indossare i guanti se necessario.
2 - Non appena l'indicatore di presenza di pressione si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione.
3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.
4 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi degli appositi manici.
5 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola.

6 - Per non alterare la qualità dell'acciaio inossidabile, non utilizzare mai candeggina né prodotti clorati.

7 - Non lavare mai in lavastoviglie né lasciare in ammollo le seguenti parti: la guarnizione, il coperchio e la valvola di funzionamento.

8 - Sostituire la guarnizione ogni anno o in caso di taglio.

9 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo e ad apparecchio vuoto.

10 - Ogni 10 anni di utilizzo, è assolutamente necessario far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato TEFAL.

Garanzia

- Nel rispetto dell'utilizzo indicato nelle istruzioni d'uso, **la pentola** a pressione TEFAL è **garantita 10 anni** per:
  - ogni difetto legato alla struttura metallica della pentola stessa,
  - ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Per gli altri componenti, la garanzia su pezzi di ricambio e manodopera ha validità di 1 anno** (salvo diversa normativa specifica in vigore nel proprio paese) contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Tale garanzia contrattuale si applica dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.**

Queste garanzie escludono:

- I deterioramenti dovuti al mancato rispetto delle precauzioni d'uso o a utilizzi impropri, quali:
  - urti, cadute, cottura in forno, ecc.
  - lavaggio in lavastoviglie del coperchio e della valvola di funzionamento.
- I centri assistenza autorizzati TEFAL sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.
- Chiamare il numero verde per conoscere l'indirizzo del più vicino centro assistenza autorizzato TEFAL. (Vedere il documento di garanzia in allegato).

Marcatura regolamentare

Marcatura	Posizione
Contrassegno identificativo del fabbricante e marchio commerciale	Manico della pentola e manico del coperchio
Anno e lotto di fabbricazione	Sulla pentola
N. modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione superiore di funzionamento (PF)	Sul coperchio
Capacità	ondo della pentola

- **Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!**



ⓘ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➲ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

TEFAL risponde

Problemi	Soluzioni
La pentola a pressione è stata riscaldata in pressione in assenza di liquido al suo interno:	Far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato TEFAL.
L'indicatore di presenza di pressione non è salito e durante la cottura non vi è fuoriuscita di vapore dalla valvola:	Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificare che: - la fonte di calore sia sufficientemente potente e, se necessario, aumentarla, - la quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente, - la valvola di funzionamento sia posizionata su uno dei pittogrammi o **- fig. 7 o 8**, - la pentola a pressione sia chiusa bene, - la guarnizione o il bordo della pentola non siano rovinati.
L'indicatore di presenza di pressione è salito e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, passare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua fredda; vedere i paragrafi "Decompressione rapida e Caso particolare”; quindi aprire la pentola. Pulire la valvola di funzionamento e lo sfiato del vapore e verificare che la sfera della valvola di sicurezza possa essere abbassata senza difficoltà.
Fuoriesce vapore dal coperchio:	verificare la corretta chiusura del coperchio, verificare il posizionamento della guarnizione nel coperchio, verificare le condizioni della guarnizione e, se necessario, sostituirla, verificare la pulizia del coperchio, della guarnizione e del relativo alloggiamento nel coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di funzionamento, verificare il bordo della pentola (che sia in buono stato).
Non si riesce ad aprire il coperchio:	verificare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato. In caso contrario, procedere alla decompressione, se necessario, raffreddare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua fredda; vedere i paragrafi "Decompressione rapida e Caso particolare".

IT

Problemi	Soluzioni
Alimenti non cotti o bruciati. Controllare:	i tempi di cottura, la potenza della fonte di calore, il corretto posizionamento della valvola di funzionamento, la quantità di liquido.
Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:	Lasciare la pentola a mollo per un po' di tempo prima di lavarla. Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.

Carne e pesce

	FRESCHI Posizione della valvola	**SURGELATI Posizione della valvola**
Agnello (cosciotto 1,3 Kg)	25 min	35 min
Maiale (arrosto 1 Kg)	25 min	45 min
Manzo (arrosto 1 Kg)	10 min	28 min.
Pollo (intero 1,2 Kg)	20 min	45 min
Rana pescatrice (filetti 0,6 Kg) (alimenti emulsivi)	4 min	6 min.
Salmone (4 tranci 0,6 Kg) (alimenti emulsivi)	6 min	8 min.
Tonno (4 tranci 0,6 Kg) (alimenti emulsivi)	7 min	9 min.

Verdure

		Cottura	FRESCHI Posizione della valvola	SURGELATI Posizione della valvola
Asparagi		- immersione	5 min.	-
Barbabietole rosse		- vapore	20 - 30 min.	-
Broccoli		- vapore	3 min.	3 min.
Carciofi		- vapore**	18 min.	-
		- immersione***	15 min.	-
Carote (alimenti emulsivi)	affettate	- vapore	7 min.	5 min.
Cavoletti di Bruxelles		- vapore	7 min.	5 min. - immersione
Cavolfiore		- immersione	3 min.	4 min.
Cavolo cappuccio	a fettine sottili	- vapore	6 min.	-
	a foglie	- vapore	7 min.	-
Fagiolini		- vapore	8 min.	9 min.
Fagioli semi-secchi		- immersione	20 min.	-
Funghi	a fettine sottili	- vapore	1 min.	5 min.
	interi	- immersione	1 min. 30	-
Grano (legumi secchi)		- immersione	15 min.	-
Insalata belga		- vapore	12 min.	-
Lenticchie verdi (legumi secchi)		- immersione	10 min.	-
Patate a pezzi		- vapore	12 min.	-
		- immersione	6 min.	-
Piselli		- vapore	1 min. 30	4 min.
Piselli spezzati (legumi secchi)		- immersione	14 min.	-
Porri affettati		- vapore	2 min. 30	-
Rape		- vapore	7 min.	-
		- immersione	6 min.	-
Riso (legumi secchi)		- immersione	7 min.	-
Sedano		- vapore	6 min.	-
		- immersione	10 min.	-
Spinaci		- vapore	5 min.	8 min.
		- immersione	3 min.	-
Zucca (purè) (alimenti emulsivi)		- immersione	8 min.	-
Zucchine		- vapore	6 min. 30	9 min.
		- immersione	2 min.	-

** Alimento nel cestello vapore*
*** Alimento in acqua

*Cestello non incluso in certi modelli

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

För din säkerhets skull uppfyller denna apparat kraven enligt gällande standarder och föreskrifter:
– Direktivet om tryckbärande anordningar
– Material i kontakt med livsmedel
– Miljö

- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.
- Ta dig tid att läsa igenom alla anvisningar och använd alltid användarhandboken som referens.
- Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren, särskilt om den används i närheten av barn.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd handskar vid behov.
- Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva åt dem vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka personskador genom skållning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. Se avsnittet ”Stängning”.
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Se avsnittet ”Säkerhet”.
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det skulle orsaka allvarliga produktskador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt mycket vätska under tillagningen.
- Använd den/de kompatibla värmekällan/-källorna enligt bruksanvisningen.
- Laga aldrig mat efter recept med mjölk som bas i tryckkokaren.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt salt vid slutet av tillagningstiden.
- Fyll aldrig tryckkokaren över 2/3 (markeringen för högsta fyllningsnivå).
- För livsmedel som sväller under tillagningen, som ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva sin volym. För vissa soppor baserade på pumpa, squash osv., låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallvatten. Vad gäller modellerna på 3 l och 4 l ska apparaten inte fyllas till mer än 1/3 vid tillagning av livsmedel som är tjocka eller sväller. Efter tillagning, vänta 5 minuter och sänk sedan trycket under vatten.
- Efter tillagning av kött med en ytlig hinna (t.ex. oxtunga osv.), som kan svälla upp till följd av trycket, ska du inte sticka i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns en risk för skållning. Stick hål i köttet innan tillagningen.
- Vid tillagning av livsmedel som bildar en massa (ärtpuré, rabarber osv.) ska du skaka tryckkokaren något innan du öppnar den, så att dessa livsmedel inte stänker ut.
- Kontrollera ventilerna före varje användning, för att säkerställa att de inte är igensatta. Se avsnittet ”Före tillagningen”.
- Använd inte tryckkokaren för att fritera under tryck med olja.
- Gör inga ingrepp på säkerhetssystemen, utöver enligt rengörings- och underhållsanvisningarna.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärl och ett lock från TEFAL.
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för att förvara syrliga eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas.

SPARA DE HÄR ANVISNINGARNA

Beskrivande schema

A. Funktionsventil
B. Rör för bortledning av ånga
C. Säkerhetsventil
D. Tryckindikator
E. Knapp för öppning
F. Långt handtag till locket
G(a). Lägesmarkering till locket
G(b). Lägesmarkering för locket i förhållande till kärlet
H. Lägesmarkering för funktionsventilen
I. Packning
J. Ångkorg*
K. Stativ*
L. Långt handtag till kärlet
M. Kärl
N. Kort handtag till kärlet
O. Markering för högsta fyllningsnivå

Kännetecken

SV

Diameter på tryckkokarens botten – referenser

Kapacitet	Ø Kärl	Ø Botten	Modell Rostfritt stål
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Normativ information:
Övre driftstryck: 80 kPa
Maximalt säkerhetstryck: 170 kPa

Kompatibla värmekällor



- Tryckkokaren kan användas med alla typer av värmekällor.
- Om du använder en elektrisk värmeplatta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.
- Om du använder glaskeramikhäll ska du se till att kärlets botten alltid är ren och torr.

*Korgen ingår inte i vissa modeller

- På gasspis är det viktigt att lågan inte sträcker sig utanför kärlets bottendiameter.
- Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

Tillbehör från TEFAL

- Följande tillbehör till tryckkokaren finns tillgängliga i handeln:

Tillbehör	Referensnummer
Packning	X9010101

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra komponenter eller reparationer.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

Användning

Öppning

- Tryck in öppningsknappen med tummen **(E)** och håll kvar den i intryckt läge **– fig. 1**.
- Håll i kärlets långa handtag **(L)** med ena handen, vrid med den andra handen lockets långa handtag **(F)** i motsatt riktning till klockans visare ända till dess att det öppnas **– fig. 2**.
- Lyft sedan av locket.

Stängning

När produkten är stängd och inte är i drift är det normalt att locket är rörligt i förhållande till kärlet. Denna effekt upphör så fort produkten blir trycksatt.

- Placera locket vågrätt på kärlet utifrån lockets lägesmarkeringar **G(a)** och **G(b)**.
- Vrid locket i klockans riktning ända till stoppklotsen **– fig. 3** till dess att du kan höra ljudet av att knappen låser sig **– fig. 4**.

Om du inte lyckas vrida om locket, kontrollera att öppningsknappen **(E)** är ordentligt intryckt.

Lägsta fyllningsnivå

- Fyll alltid kärlet med minst 25 cl/250 ml (2 glas) vätska.

För ångkokning*:

- Fyllningsnivån ska uppgå till minst 75 cl/750 ml (6 glas).
- Placera korgen* **(J)** på det stativ* **(K)** som är avsett för detta ändamål **– fig. 5**.

De livsmedel som läggs i ångkorgen* får inte vidröra tryckkokarens lock.

Högsta fyllningsnivå

- Fyll aldrig tryckkokaren till högre än 2/3 av kärlets höjd (märket för högsta fyllningsnivå) **(O) – fig. 6**.

För vissa livsmedel:

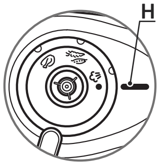
- För livsmedel som sväller under tillagningen, såsom ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva kärlets höjd.
- Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning (se avsnittet ”Snabb trycksänkning”).

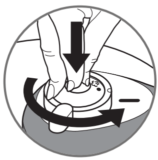
Användning av funktionsventilen (A)

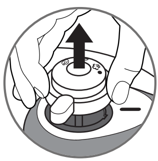
För att sätta funktionsventilen (A) på plats:

Obs!, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och och inte är i drift.

- Placera funktionsventilen **(A)** genom att rikta in symbolen ● på ventilen efter lägesmarkeringen **(H)**.
- Tryck in ventilen och vrid tills det tar stopp mot symbolen eller .







Avlägsna funktionsventilen:

Obs!, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och och inte är i drift.

- Tryck in ventilen och vrid på den för att rikta in symbolen ● efter lägesmarkeringen **(H)** som på motstående teckning.
- Ta loss ventilen som på motstående teckning.

*Korgen ingår inte i vissa modeller

För att tillaga grönsaker eller ömtåliga livsmedel:

- Rikta in symbolen på ventilen mittemot lägesmarkeringen **(H)** - **fig. 7**.

För att tillaga kött eller djupfrysta livsmedel:

- Rikta in symbolen på ventilen mittemot lägesmarkeringen **(H)** - **fig. 8**.

För att släppa ut ånga:

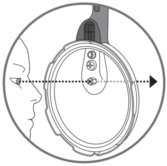
- Vrid ventilen **(A)** gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mittemot symbolen **– fig. 9** eller ställ tryckkokaren i vasken under en kall vattenstråle (avsnittet ”Snabb trycksänkning”).

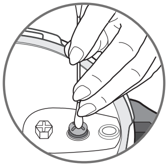
Första användningen

När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn (D).

- Placera stativet **(K)** på kärlets botten och ställ korgen **(J)** ovanpå*.
- Fyll kärlet med vatten till 2/3 (lägesmarkering för högsta fyllningsnivå **(O)**).
- Stäng tryckkokaren.
- Rikta in symbolen mittemot lägesmarkeringen **(H) – fig. 8**.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen från värmekällan och startar tidtagning på 20 minuter.
- När de 20 minuterna har förflutit stänger du av värmekällan.
- Vrid ventilen **(A)** gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till stoppklotsen mittemot symbolen **– fig. 9**.
- När tryckindikatorn **(D)** har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren **– fig. 1 – 2**.
- Skölj ur tryckkokaren och torka den.

Före tillagningen





- Före varje användning ska du ta av ventilen **(A)** (se avsnittet ”Användning av funktionsventilen”) och utföra en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga **(B)** inte är igensatt. Rengör det med en tandpetare vid behov **– fig. 10**.
- Kontrollera att säkerhetsventilens kula **(C)** är rörlig, se motstående teckning och avsnittet ”Rengöring och underhåll”.
- Tillsätt dina ingredienser och vätskan.
- Stäng tryckkokaren **– fig. 3** och se till att den är ordentligt stängd **– fig. 4**.
- Rikta in symbolen eller på ventilen mittemot lägesmarkeringen **H – fig. 7 eller 8**.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.

SV

Under tillagningen

Tryckindikatorn (D) förhindrar att trycket i tryckkokaren ökar om tryckkokaren inte är ordentligt stängd.

- När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn **(D)**.
- Om funktionsventilen **(A)** släpper ut ånga kontinuerligt, med ett regelbundet ljud (PSCHHHT), ska du sänka värmen så att ventilen **(A)** fortsätter att susa regelbundet.
- Starta tidtagning enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Stäng av värmen när tillagningstiden är över.

Slutet av tillagningen

Släppa ut ångan:
– Långsam trycksänkning:

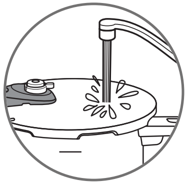
- Vrid ventilen **(A)** gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mittemot symbolen **– fig. 9**. När tryckindikatorn **(D)** har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.

Tryckindikatorn (D) förhindrar öppning av tryckkokaren om den fortfarande är trycksatt.

Om innehåll slungas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till lägesmarkeringen eller – fig. 7 eller 8 – och sedan sänka trycket långsamt för att undvika ytterligare utslungning.

- Snabb trycksänkning:

- Du kan ställa tryckkokaren under en kran med rinnande kallvatten för att skynda på trycksänkningen, se motstående bild. När tryckindikatorn **(D)** har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Du kan öppna tryckkokaren **- fig. 1 et 2**.



Var ytterst försiktig om du flyttar på tryckkokaren när den är trycksatt och se till att inte skaka den.

- Specialfall:

- Vid tillagning av emulgerande livsmedel (se tillagningstabellen) eller torkade baljväxter ska du inte sänka trycket utan vänta tills tryckindikatorn **(D)** har sjunkit ned innan du öppnar tryckkokaren. Räkna med att förkorta de rekommenderade tillagningstiderna något.

Rengöring och underhåll

Rengöring av tryckkokaren

För att apparaten ska fungera korrekt är det viktigt att följa dessa rekommendationer angående rengöring och underhåll efter varje användningstillfälle.

- Diska tryckkokaren (kärlet och locket) med ljummet vatten och diskmedel efter varje användning. Gör samma sak med korgen*.
- Använd inte klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- Överhetta inte kärlet när det är tomt.

Rengöra insidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.
- Förekomsten av bruna fläckar på insidan av kärlets botten påverkar inte metallens kvalitet. Det är fråga om kalkavlagringar. För att avlägsna dem kan du använda en svamp indränkt i lite vitvinsvinäger.

Rengöra utsidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.

Rengöra locket:

- Diska locket under rinnande ljummet vatten med en svamp och diskmedel och skölj av det ordentligt.

Diska tryckkokaren efter varje användning.

Den brunfärgning och de repor som kan uppträda efter långvarig användning innebär inga problem.

Det är bara kärlet och korgen som får diskas i diskmaskin.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhetta kärlet när det är tomt.

*Korgen ingår inte i vissa modeller

Rengöra lockets packning:

- Rengör packningen **(I)** och packningsspåret efter varje tillagning.
- Montera tillbaka packningen enligt - **fig. 11 - 12.**

Rengöra funktionsventilen (A):

- Avlägsna funktionsventilen **(A)**, se avsnittet ”Användning av funktionsventilen”.
- Rengör funktionsventilen **(A)** under rinnande vatten vid vattenkranen **- fig. 13.**

Rengöra röret för bortledning av ånga (B):

- Avlägsna ventilen **(A)**.
- Utför en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga har en rund form och inte är igensatt. Se motstående teckning. Rengör det med en tandpetare vid behov **- fig. 10.**

Rengöra säkerhetsventilen (C):

- Rengör den del av säkerhetsventilen som är placerad på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka lätt på kulan, som ska sjunka ned utan motstånd. Se motstående teckning.

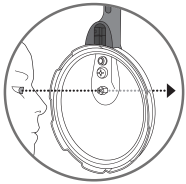
Byta packning i tryckkokaren:

- Byt packningen i tryckkokaren en gång per år eller om den uppvisar hack.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL, motsvarande den aktuella modellen.

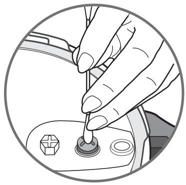
Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet.

Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.



N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.



SV

Säkerhet

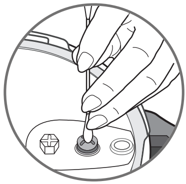
Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

- **Säkerhet vid stängning:**
  - Om produkten inte är ordentligt stängd kan tryckindikatorn **(D)** inte stiga och trycket kan inte öka i tryckkokaren.

- **Säkerhet vid öppning:**
  – Om tryckkokaren **(E)** är trycksatt går det inte att manövrera öppningsknappen. Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Utför inga som helst ingrepp på tryckindikatorn **(D)**.
- **Två säkerhetsanordningar mot övertryck:**
  – En första anordning: Säkerhetsventilen **(C)** frigör trycket och ångan släpps ut horisontellt över lockets ovansida **– fig.14**.
  – En andra anordning: Packningen **(I)** släpper igenom ånga vertikalt genom det lilla hålet vid lockets kant eller längs kärlet **– fig.15**. Obs!, detta kan leda till att lågan släcks på en gasspis.

Om något av säkerhetssystemen mot övertryck utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen **(A) – fig.13**, röret för bortledning av ånga **(B) – fig.10**, säkerhetsventilen **(C)** och packningen **(I)**. Se motstående teckning.



Rekommendationer för användningen

1 – Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckkokaren, akta dig för brännskador. Använd handskar vid behov.
2 – Så snart tryckindikatorn höjs går det inte längre att öppna tryckkokaren.
3 – Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren om den används i närheten av barn.
4 – Använd kärlets båda handtag för att flytta tryckkokaren.
5 – Låt inga livsmedel ligga kvar under längre tid i tryckkokaren.
6 – Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet.

7 – Diska inte packningen, locket eller funktionsventilen i diskmaskin och låt inte dessa delar ligga i blöt i vatten.
8 – Byt packningen en gång per år eller om den uppvisar hack.
9 – Rengöringen av tryckkokaren får utföras endast när den är sval och tom.
10 – Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

Garanti

SV

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs **kärlet** i din nya tryckkokare från TEFAL av **10 års garanti** mot:
  - varje fel som rör kärlets metallkonstruktion,
  - all förtida förslitning av grundmetallen.
- **För övriga delar gäller 1 års garanti som omfattar reservdelar och arbete** (om inte annat följer av specifik lag i ditt land) mot fel i material och utförande.
- **Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvitto eller faktura som bekräftar inköpsdatumet.**

Följande undantas från dessa garantier:

- Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
  - mekanisk stöt, fall, placering i ugn,
  - diskning i diskmaskin av locket och funktionsventilen.
- Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig utnyttja denna garanti.
- Ring telefonnumret med delad kostnad för att få adressen till det av TEFAL godkända servicecenter som ligger närmast dig. (Se bifogad garantihandling).

*Korgen ingår inte i vissa modeller

Föreskriven märkning

Märkning	Placering
Uppgift om tillverkaren och varumärket	På kärlets handtag och lockets handtag
Tillverkningsår och tillverkningsparti	På kärlet
Modellnummer Maximalt säkerhetstryck (PS) Övre driftstryck (PF)	På locket
Kapacitet	På kärlets botten

- **Var rädd om miljön!**



ⓘ Apparaten innehåller mycket material som kan tas tillvara och återvinnas.

➲ Lämna in den till ett insamlingsställe för återvinning.

TEFAL svarar på dina frågor

Problem	Rekommendationer
Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:	Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	Det här är normalt under de första minuterna. Kontrollera följande om fenomenet kvarstår: – Att värmekällan är tillräckligt varm. Öka värmen om så inte är fallet. – Att mängden vätska i kärlet är tillräcklig. – tt funktionsventilen har riktats mot en av symbolerna eller – fig. 7 eller 8. – Att tryckkokaren är ordentligt stängd. – Att packningen eller kärlets kant inte är skadade.
Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	Det här är normalt under de första minuterna. Om fenomenet kvarstår ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten, se avsnitten ”Snabb trycksänkning” och ”Specialfall”, öppna den därefter. Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen utan svårigheter.
Om ångan läcker ut runt locket ska du kontrollera följande:	Att locket är ordentligt stängt. Att packningen är korrekt placerad i locket. Att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Att locket, packningen och packningens spår i locket är rena, liksom säkerhetsventilen och funktionsventilen. Att kärlets kant är i gott skick.
Om det inte går att öppna locket:	Kontrollera att tryckindikatorn är i det låga läget. Om så inte är fallet ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen tills tryckindikatorn sjunker ned igen, se avsnitten ”Snabb trycksänkning” och ”Specialfall”.

Problem	Rekommendationer
Om livsmedlen inte är kokta eller om de är vidbrända ska du kontrollera följande:	Tillagningstiden. Värmekällans effekt. Att funktionsventilen är korrekt placerad. Mängden vätska.
Om livsmedel har bränts vid i tryckkokaren:	Lägg kärlet i blöt en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.

Kött och fisk

	FÄRSKA **Ventilläge**	**DJUPFRYSTA** **Ventilläge**
Fläskkött (stek 1 kg)	25 min	45 min
Kyckling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min
Lake (filéer 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	4 min	6 min.
Lamm (stek 1,3 kg)	25 min	35 min
Lax (4 kotletter på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	6 min	8 min.
Nötkött (stek 1 kg)	10 min	28 min.
Tonfisk (4 biffar på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)	7 min	9 min.

Grönsaker

		Tillagning	FÄRSKA Ventilläge	DJUPFRYSTA Ventilläge
Ärtpuré (baljväxter)		– nedsänkning	14 min	-
Blomkål		– nedsänkning	3 min	4 min
Broccoli		– ånga	3 min	3 min
Brysselkål		– ånga	7 min	5 min – nedsänkning
Champinjoner	unnskivade	– ånga	7 min	5 min
	hela	– nedsänkning	1 min 30 s	-
Endiver		– ånga	12 min	-
Gröna ärter		– ånga	1 min 30 s	4 min
Gröna bönor		– ånga	8 min	9 min
Gröna linser (baljväxter)		– nedsänkning	10 min	-
Halvtorkade bönor		– nedsänkning	20 min	-
Kronärtskocka		– ånga	18 min	-
		– nedsänkning	15 min	-
Morötter (emulgerande livsmedel)	skivor	– ånga	7 min	5 min
Potatisklyftor		– ånga	12 min	-
		– nedsänkning	6 min	-
Pumpa (puré) (emulgerande livsmedel)		– nedsänkning	8 min	-
Ris (baljväxter)		– nedsänkning	7 min	-
Rödbeta		– ånga	20 – 30 min	-
Rova		– ånga	7 min	-
		– nedsänkning	6 min	-
Savoykål	skiva	– ånga	6 min	-
	avbladad	– ånga	7 min	-
Selleri		– ånga	6 min	-
		– nedsänkning	10 min	-
Skivad purjolök		– ånga	2 min. 30	-
Spenat		– ånga	5 min	8 min
		– nedsänkning	3 min	-
Sparris		– nedsänkning	5 min	-
Squash		– ånga	6 min 30 s	9 min
		– nedsänkning	2 min	
Vete (baljväxter)		– nedsänkning	15 min	-

** Livsmedel i ångkorgen* - *** Livsmedel i vatten

*Korgen ingår inte i vissa modeller

SV

TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET

Laite on seuraavien voimassa olevien käyttöturvallisuutta koskevien standardien ja säännösten mukainen:

– painelaitedirektiivi

– elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset

– ympäristöä koskevat säädökset.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Lue kaikki ohjeet huolella ja noudata aina käyttöohjetta.
- Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa. Varo kuumia pintoja. Kosketa vain kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Tarkasta säännöllisesti kahvojen kiinnitys kattilaan. Kiristä ruuvit tarvittaessa.
- Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Painekattilassa on kypsennyksen aikana korkea paine. Virheellisestä käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu. Katso kappale ”Sulkeminen”.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Katso kappale ”Turvallisuus”.
- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi aiheuttaa vakavia vaurioita. Varmista, että nestettä on kypsennyksen aikana riittävästi.
- Käytä käyttöohjeiden mukaisia yhteensopivia lämmönlähteitä.
- Älä valmista painekattilassa maitopohjaisia ruokia.
- Älä laita painekattilaan karkeaa suolaa. Lisää hieno suola kypsennyksen lopuksi.
- Täytä enintään 2/3 painekattilan tilavuudesta (merkitty enimmäistaso).
- Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä, kuten riisiä, kuivattuja kasviksia tai hillokkeita, täytä painekattila enintään puolilleen. Jos teet keittoa esim. kurpitsoista tai kesäkurpitsoista, anna painekattilan ensin jäähtyä muutaman minuutin ajan ja valuta sitten sen päälle kylmää vettä. Täytä 3 ja 4 litran mallien laitteesta enintään 1/3, jos valmistat puuroutuvaa ruokaa tai ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä. Odota kypsentämisen loputtua 5 minuuttia ennen kuin päästät paineen pois veden alla.
- Liha, jossa on pintakalvo (esim. naudan kieli), saattaa turvota, kun sitä kypsennetään painekattilassa. Älä pistele lihaa, joka näyttää turvonneelta, sillä siitä voi roiskua polttavan kuumaa nestettä. Pistele lihaa ennen kypsentämistä.
- Kun kypsennät puuroutuvaa ruokaa (esim. hernerouhe tai raparperi), ravistele painekattilaa kevyesti ennen avaamista, jotta ruoka-aineet eivät roisku ulos kattilasta.
- Varmista aina ennen käyttöä, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso kappale ”Ennen käyttöä”.
- Älä käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Noudata aina puhdistus- ja kunnossapito-ohjeita, jos käsittelet turvaominaisuuksia.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia. Tämä koskee erityisesti kattilaa ja kantta.
- Alkoholihöyry on helposti syttyvää. Kiehauta alkoholia noin 2 minuuttia ennen kannen sulkemista. Valvo painekattilaa, jos valmistettava ruoka sisältää alkoholia.
- Älä säilytä painekattilassa happamia tai suolaisia ruokia ennen kypsennystä tai sen jälkeen, sillä ne voivat vaurioittaa kattilaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Laitteen osat

A. Käyttöventtiili
B. Höyrynpoistoaukko
C. Varoventtiili
D. Paineenilmaisin
E. Avauspainike
F. Kannen pitkä kahva
G(a). Kannen asentomerkki
G(b). Kannen asentomerkki suhteessa kattilaan
H. Käyttöventtiilin asentomerkki
I. Kannen tiiviste
J. Höyrytyskori*
K. Kolmijalka*
L. Kattilan pitkä kahva
M. Kattila
N. Kattilan lyhyt kahva
O. Enimmäistason merkki

Ominaisuudet

Painekattilan pohjan halkaisija - viitearvot

Tilavuus	Kattilan Ø	Pohjan Ø	Malli Ruostumaton eräs
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Sarja 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Suurin toimintapaine: 80 kPa
Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa
Suurin turvallinen paine: 170 kPa

Yhteensopivat lämmönlähteet



- Tämä painekattila sopii käytettäväksi kaikilla lämmönlähteillä.
- Jos käytät sähkö- tai induktiolevyä, varmista, että levy ei ole kooltaan painekattilan pohjaa suurempi.
- Jos käytät keraamista levyä tai halogeenilevyä, varmista, että painekattilan pohja on aina puhdas ja kuiva.

*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin kattilan halkaisija.
- Liesityypistä riippumatta pyri sijoittamaan painekattila levyn keskelle.

TEFAL-lisätarvikkeet

- Painekattilaan on saatavissa seuraavia lisätarvikkeita:

Lisätarvike	Viitenumero
Kannen tiiviste	X9010101

- Jos muita osia täytyy vaihtaa tai korjata, ota yhteys TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia.

Käyttö

Avaaminen

- Vedä avauspainetta **(E)** peukalolla ja pidä painike vedettynä **– kuva 1**.
- Pidä toisella kädellä kiinni kattilan pitkästä kahvasta **(L)** ja käännä toisella kannen pitkää kahvaa **(F)** vastapäivään, kunnes kansi aukeaa **– kuva 2**.
- Nosta kansi pois.

Sulkeminen

Kun kattilaa ei käytetä ja se on kiinni, on normaalia, että kansi liikkuu kattilan päällä. Näin ei tapahdu, kun kattilassa on painetta.

- Aseta kansi suorassa kattilan päälle ja varmista, että kannen asentomerkit **G(a)** ja **G(b)** ovat vastakkain.
- Käännä kantta myötäpäivään rajoittimeen asti **– kuva 3**, kunnes kuulet painikkeen lukittumisäänen **– kuva 4.**

Jos kannen kääntäminen ei onnistu, tarkasta, että avauspainike **(E)** on vedettynä oikein.

Vähimmäistaso

- Lisää nestettä aina vähintään 2,5 dl (2 lasillista).

Höyrykypsentämistä* varten:
- Täyttöasteen on oltava vähintään 7,5 dl (6 lasillista).
- Aseta höyrytyskori* (J) sille tarkoitetun tuen* **(K)** päälle **– kuva 5**.

Höyrytyskorissa* olevat ruoka-aineet eivät saa koskettaa painekattilan kantta.

Enimmäistaso

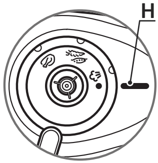
- Älä täytä painekattilaa koskaan yli 2/3 kattilan korkeudesta (enimmäistason merkki) **(O) – kuva 6**.

Tietyt ruoka-aineet:
- Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä, kuten riisiä, kuivattuja kasviksia tai hillokkeita, täytä painekattila enintään puolilleen.
- Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta (katso kappale ”Nopea paineenvapautus”).

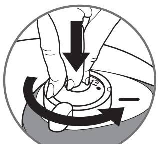
FI

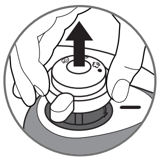
Käyttöventtiilin (A) käyttö

Käyttöventtiilin (A) paikalleen sijoittaminen:
Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.
- Aseta käyttöventtiili (A) niin, että venttiilin merkki ● on vastakkain asentomerkin (H) kanssa.
- Paina venttiiliä ja käännä se merkkiin  tai  asti.



Käyttöventtiilin poistaminen:
Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.
- Paina venttiiliä ja käännä sitä niin, että merkki ● on vastakkain asentomerkin **(H)** kanssa oheisen kuvan mukaisesti.
- Poista venttiili oheisen kuvan mukaisesti.





*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

Vihannesten tai herkkien elintarvikkeiden kypsentäminen:

- Aseta venttiilin merkki vastakkain asentomerkin **(H)** kanssa **– kuva 7**.

Lihan tai pakastettujen elintarvikkeiden kypsentäminen:

- Aseta venttiilin merkki vastakkain asentomerkin **(H)** kanssa **– kuva 8**.

Höyryn vapauttaminen:

- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä **(A)** vähitellen niin, että se on lopuksi vastakkain merkin kanssa **– kuva 9**, tai pane painekattila kylmään virtaavaan veteen (kappale "Nopea paineenvapautus").

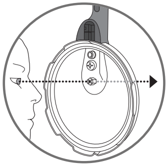
Ensimmäinen käyttökerta

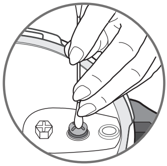
Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.

- Aseta korin tuki **(K)** kattilan pohjalle ja pane kori **(J)** sen päälle*.
- Lisää kattilaan vettä 2/3 tilavuudesta (enimmäistason merkki **(O)**).
- Sulje painekattila.
- Aseta merkki vastakkain asentomerkin **(H)** kanssa **– kuva 8**.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.
- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä lieden lämpöä ja keitä 20 min.
- Sammuta liesi 20 min kuluttua.
- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä **(A)** vähitellen vastakkain merkin kanssa **– kuva 9**.
- Kun paineenilmaisin **(D)** laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila **– kuvat 1–2**.
- Huuhtele painekattila vedellä ja kuivaa.

*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

Ennen käyttöä





- Poista venttiili **(A)** aina ennen käyttöä (katso kappale ”Käyttöventtiilin käyttö”) ja tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpoistoaukko **(B)** ei ole tukossa. Puhdista tarvittaessa hammastikulla – kuva 10.
- Tarkasta, että varoventtiilin **(C)** kuula liikkuu esteettä, katso oheinen kuva ja kappale ”Puhdistus ja kunnossapito”.
- Lisää elintarvikkeet ja neste.
- Sulje painekattila **– kuva 3** ja varmista, että se on kunnolla kiinni **– kuva 4**.
- Aseta venttiilin merkki tai vastakkain asentomerkin **H** kanssa **– kuva 7 tai 8**.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.

Käytön aikana

FI

Paineenilmaisin (D) estää paineen nousun painekattilassa, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.

- Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen **(D)** tasolla on höyryä.
- Kun käyttöventtiilistä **(A)** alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja kuuluu tasaista suhisevaa ääntä, pienennä lieden lämpöä niin, että venttiilistä **(A)** kuuluu edelleen tasaista suhinaa.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, sammuta lämmönlähde.

Käytön lopuksi

Paineen vapauttaminen:

- Hidas paineenvapautus:

- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä **(A)** vähitellen kohti merkkiä **– kuva 9**. Kun paineenilmaisin **(D)** laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.

Paineenilmaisin (D) estää painekattilan avaamisen, jos kattilassa on vielä painetta.

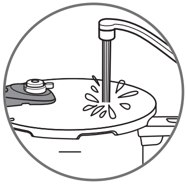
Jos höyryn vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, aseta käyttöventtiili (A) takaisin merkkiin tai – kuva 7 tai 8 – ja vapauta paine sen jälkeen hitaasti ja tarkasta, että roiskeita ei enää tule.

- Nopea paineenvapautus:

- Voit laskea painekattilan päälle kylmää juoksevaa vettä, jotta paine vapautuu nopeammin, katso oheinen kuva. Kun paineenilmaisin **(D)** laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Voit nyt avata painekattilan **– kuvat 1 ja 2**.

- Erityistapaus:

- Jos valmistat puuroutuvaa ruokaa (ks. kypsennystaulukko) tai kuivattuja vihanneksia, älä vapauta painetta, vaan odota ennen avaamista, että paineenilmaisin **(D)** laskeutuu. Lyhennä kypsennysaikaa hieman tarvittaessa.



Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa, äläkä heiluta sitä.

Puhdistus ja kunnossapito

Painekattilan puhdistus

Varmista laitteen moitteeton toiminta noudattamalla puhdistusta ja kunnossapitoa koskevia suosituksia jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Pese painekattila (kattila ja kansi) aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pese näin myös höyrytyskori*.
- Älä käytä puhdistukseen valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä.

Kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.
- Kattilan sisäpinnalle ilmestyvät tahrat eivät vaikuta metallin laatuun. Kyse on kalkkikertymistä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

Kattilan ulkopuolen puhdistus:

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus:

- Pese kansi lämpimässä, juoksevassa vedessä sienellä ja astianpesuaineella ja huuhtele huolellisesti.

Pese painekattila jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pitkän käytön seurauksena syntyneet naarmut ja pinnan tummuminen eivät estä kattilan käyttöä.

Vain kattilan ja korin saa pestä astianpesukoneessa.

Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä. Näin painekattila säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.

*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

Kannen tiivisteen puhdistus:
- Puhdista tiiviste **(I)** ja sen paikka kannessa aina käytön jälkeen.
- Katso ohjeet tiivisteen paikoilleen asettamiseen **– kuvat 11–12**.

Käyttöventtiilin (A) puhdistus:
- Irrota käyttöventtiili **(A)**, katso kappale ”Käyttöventtiilin käyttö”.
- Puhdista käyttöventtiili **(A)** juoksevalla vedellä **– kuva 13**.

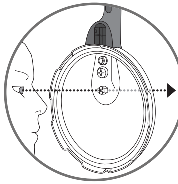
Höyrynpoistoaukon (B) puhdistus:
- Poista venttiili **(A)**.
- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpoistoaukko on pyöreä eikä se ole tukkeutunut. Katso oheinen kuva. Puhdista tarvittaessa hammastikulla **– kuva 10**.

Varoventtiilin (C) puhdistus:
- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin osa juoksevalla vedellä.
- Tarkasta sen toiminta painamalla kevyesti kuulaa, jonka pitää painua alaspäin esteettä. Katso oheinen kuva.

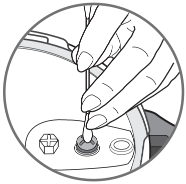
Painekattilan tiivisteen vaihtaminen:
- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-tiivisteitä.

Painekattilan säilytys:
- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.



Älä yritä korjata sitä terävällä esineellä.



FI

Turvallisuus

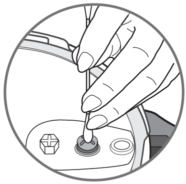
Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

- **Lukituksen varmistus:**
  - Jos laitetta ei ole suljettu oikein, paineenilmaisin **(D)** ei pääse nousemaan, eikä painekattila voi muodostaa painetta.

- **Avaamisen turvallisuus:**
  - Kun painekattilassa on painetta, avauspainiketta **(E)** ei voi käyttää. Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä missään nimessä koske paineenilmaisimeen **(D)**.
- **Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:**
  - Ensimmäinen ominaisuus: varoventtiili **(C)** vapauttaa paineen, ja höyryä vapautuu vaakatasossa kannen alta **– kuva 14**.
  - Toinen ominaisuus: tiiviste **(I)** päästää höyryä pystytasossa pienestä aukosta, joka on kannen reunassa tai kattilassa **– kuva 15**. Huomioi, että tämä voi sammuttaa kaasulieden liekin.

Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus käynnistyy:

- Sammuta lämmönlähde.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa.
- Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili **(A) – kuva 13**, höyrynpoistoaukko **(B) – kuva 10**, varoventtiili **(C)** ja tiiviste **(I)**. Katso oheinen kuva.



Käyttöä koskevia suosituksia

1 – Painekattilasta tuleva höyry on erittäin kuumaa: ole varovainen, ettet polta itseäsi. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
2 – Kun paineenilmaisin on noussut esiin, painekattilaa ei voi enää avata.
3 – Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
4 – Kun siirrät painekattilaa, käytä molempia kahvoja.
5 – Älä jätä ruokaa pitkäksi aikaa painekattilaan.
6 – Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa materiaalin ominaisuuksia.

7 – Älä pese astianpesukoneessa tiivistettä, kantta ja käyttöventtiiliä äläkä liota niitä.
8 – Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
9 – Painekattilan saa puhdistaa vain kylmänä ja tyhjänä.
10 – Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

Takuu

• Kun tätä TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, kattilaosalle annetaan 10 vuoden takuu, joka kattaa:
- kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat,
- valmistukseen käytetyn metallin ennenaikaisen vanhenemisen.

• **Muille osille annetaan kaikki materiaali- ja valmistusviat kattava 1 vuoden takuu** (ellei ostomaan lainsäädäntö edellytä muuta).

• **Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee kyseisen hankinnan ostopäivämäärä.**

Näihin takuisiin eivät sisälly:

• Vauriot, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
- iskut, putoaminen, käyttö uunissa,
- kannen ja käyttöventtiilin pesu astianpesukoneessa.

• Takuukorjauksia tekevät vain TEFALin valtuuttamat huoltopalvelut.

• Saat lähimmän Tefalin valtuuttaman huoltopalvelun osoitteen soittamalla meille paikallispuhelun hinnalla. (Katso oheinen takuuasiakirja.)

FI

*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

Sääntömääräiset merkinnät

Merkintä	Sijainti
Valmistajan tunnistetiedot ja tavaramerkki	Kattilan kahvassa ja kannen kahvassa
Valmistusvuosi ja -erä	Kattilassa
Mallin numero Suurin turvallinen paine (PS) Suurin toimintapaine (PF)	Kannessa
Tilavuus	Kattilan pohjassa

- **Suojele ympäristöäsi!**



ⓘ Laitteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

➲ Toimita se kierrätyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

TEFAL vastaa kysymyksiin

Ongelma	Suositus
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä:	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
Paineenilmaisin ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, tarkasta, että seuraavat asiat ovat kunnossa: - Lämmönlähde on tarpeeksi suurella teholla. Säädä tarvittaessa tehoa suuremmaksi. - Kattilassa on riittävästi nestettä. - Käyttöventtiili on asetettu johonkin seuraavista merkeistä: [symboli] tai [symboli] **– kuva 7 tai 8**. - Painekattila on suljettu huolellisesti. - Tiiviste ja kattilan reuna ovat hyväkuntoisia.
Paineenilmaisin nousee mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos ilmiö toistuu, siirrä laite kylmään veteen, katso kappale ”Nopea paineenvapautus” ja ”Erityistapaus”, ja avaa laite sen jälkeen. Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpoistoaukko ja tarkasta, että varoventtiilin kuula painuu alaspäin esteettä.
Höyryä vuotaa kannen reunoilta. Tarkasta seuraavat asiat:	Kansi on suljettu huolellisesti. Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen. Tiiviste on hyvässä kunnossa. Vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste, tiivisteen paikka kannessa, varoventtiili ja käyttöventtiili ovat puhtaita. Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.
Kannen avaaminen ei onnistu:	Varmista, että paineenilmaisin on ala-asennossa. Jos näin ei ole, vapauta paine ja tarvittaessa jäähdytä painekattila juoksevan veden alla, katso kappale ”Nopea paineenvapautus” ja ”Erityistapaus”.

FI

Ongelma	Suositus
Ruoka ei ole kypsää tai se on palanut pohjaan. Tarkasta seuraavat asiat:	Kypsennysaika. Lämmönlähteen teho. Käyttöventtiilin oikea asento. Nesteen määrä.
Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa:	Liota kattilaa ennen pesua. Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.

Liha ja kala

	TUORE Venttiilin asento	**PAKASTETTU Venttiilin asento**
Kana (kokonainen 1,2 kg)	20 min	45 min
Karitsanliha (viulu 1,3 kg)	25 min	35 min
Lohi (4 medaljonkia 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet)	6 min	8 min.
Made (filee 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet)	4 min	6 min
Naudanliha (paahtopaisti 1 kg)	10 min	28 min.
Sianliha (paahtopaisti 1 kg)	25 min	45 min.
Tonnikala (4 pihviä 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet)	7 min	9 min.

Vihannekset

		Kypsennys	TUORE Venttiilin asento	PAKASTETTU Venttiilin asento
Artisokka		- höyry**	18 min	-
		- upottaminen***	15 min	-
Endiivi		- höyry	12 min	-
Herneet		- höyry	1 min 30 s	4 min
Hernerouhe (kuivat vihannekset)		- upottaminen	14 min	-
Kesäkurpitsa		- höyry	6 min 30 s	9 min
		- upottaminen	2 min	-
Kukkakaali		- upottaminen	3 min	4 min
Kurpitsa (sose) (puuroutuva elintarvike)		- upottaminen	8 min	-
Nauris		- höyry	7 min	-
		- upottaminen	6 min	-
Parsa		- upottaminen	5 min	-
Parsakaali		- höyry	3 min	3 min
Peruna kuutioituna		- höyry	12 min	-
		- upottaminen	6 min	-
Pinaatti		- höyry	5 min	8 min
		- upottaminen	3 min	-
Porkkana (puuroutuvat elintarvikkeet)	siivuina	- höyry	7 min	5 min
Punajuuri		- höyry	20–30 min	-
Puolikuivat pavut		- upottaminen	20 min	-
Purjo siivuina		- höyry	2 min 30 s	-
Riisi (kuivat vihannekset)		- upottaminen	7 min	-
Ruusukaali		- höyry	7 min	5 min - upottaminen
Selleri		- höyry	6 min	-
		- upottaminen	10 min	-
Sienet	pilkottuna	- höyry	1 min	-
	kokonaisina	- upottaminen	1 min. 30	-
Vehnä (kuivat vihannekset)		- upottaminen	15 min	-
Viherkaali	pilkottuna	- höyry	6 min	-
	lehtinä	- höyry	7 min	-
Vihreät linssit (kuivatut vihannekset)		- upottaminen	10 min	-
Vihreät pavut		- höyry	8 min	8 min

** Elintarvike höyrytyskorissa* - *** Elintarvike vedessä

*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser:
- direktiv om trykbærende udstyr
- materialer i kontakt med næringsmidler
- miljø

- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug.
- Giv dig tid til at læse instruktionerne, og læs altid "Brugsanvisningen".
- Som alle andre apparater til madlavning skal trykkogeren holdes under opsyn, især hvis den bruges, når der er børn i nærheden.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren under tryk. Rør aldrig de varme flader, kun håndtag og knapper. Brug eventuelt grydelapper/handsker.
- Kontrollér jævnligt, at grydens håndtag er fastgjort ordentligt. Skru dem til om nødvendigt.
- Brug ikke trykkogeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren koger under tryk. Forkert brug kan medføre skoldning. Kontrollér, at trykkogeren er korrekt lukket, før den sættes over varmen. Se afsnittet "Lukning".
- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Kontrollér, at det indre tryk er faldet igen. Se afsnittet "Sikkerhed".
- Brug aldrig trykkogeren uden væske, ellers kan den tage alvorligt skade. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med væske under tilberedningen.
- Brug kompatible varmekilder i overensstemmelse med brugsvejledningen.
- Lav aldrig retter, der indeholder mælk, i trykkogeren.
- Brug ikke groft salt i trykkogeren, men kun fint salt, som tilsættes til sidst.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 (mærke for maks. fyldning).
- Trykkogeren må kun fyldes halvt op i forhold til kapaciteten med madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt. Ved visse typer supper, der indeholder græskar, squash o.l., skal trykkogeren køle af i et par minutter og derefter afkøles under koldt vand. Når 3 og 4 liters modellerne anvendes til klæbrige madvarer eller madvarer, som svulmer op under tilberedningen, må trykkogeren kun fyldes 1/3. Vent 5 minutter, efter madvarerne er kogt færdig, før trykket bringes ned under koldt vand.
- Efter tilberedning af kød med skind på overfladen (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må der ikke prikkes hul, så længe skindet er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Det anbefales at prikke kødet inden tilberedning.
- Ved tilberedning af klæbrige madvarer (gule ærter, rabarber...) skal trykkogeren rystes lidt, før den åbnes, for at udgå sprøjt.
- Kontrollér altid inden brug, at ventilerne ikke er tilstoppet. Se afsnittet "Inden tilberedning".
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie.
- Rør ikke ved sikkerhedsanordningerne ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend udelukkende originale TEFAL dele, som passer til din model. I særdeleshed må der kun anvendes en gryde og et låg fra TEFAL.
- Alkoholdampe er brandfarlige. Lad retten koge i 2 minutter, inden låget sættes på. Hold trykkogeren under opsyn, når du tilbereder retter, der indeholder alkohol.
- Brug ikke trykkogeren til at opbevare sure eller salte madvarer før eller efter tilberedning, da der er risiko for at ødelægge gryden.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Oversigtstegning

A. Driftsventil
B. Dampudgang
C. Sikkerhedsventil
D. Trykindikator
E. Knap til åbning
F. Langt håndtag på låg
G(a). Mærke for lågets position
G(b). Mærke for lågets position
H. Forhold til gryden
I. Mærke for driftsventilens position
J. Lågpakning
K. Dampindsats*
L. Stativ til dampindsats*
M. Langt håndtag på gryde
N. Gryde
O. Lille håndtag på gryde
P. Mærke for maks. fyldning

Egenskaber

Trykkogerens diameter - varenumre

Kapacitet	Ø Gryde	Ø Bund	Model Rustfrit stål
4 liter	22 cm	19 cm	P25342
6 liter	22 cm	19 cm	P25307
Sæt 4 + 6 liter	22 cm	19 cm	P25443
7 liter	22 cm	19 cm	P25308
8 liter	22 cm	19 cm	P25344

Informationer i henhold til standarder:
Højeste driftstryk: 80 kPa
Maksimalt sikkerhedstryk: 170 kPa

Kompatible varmekilder



- Denne trykkoger kan anvendes til alle varmekilder.
- På el- og induktionskomfurer må den anvendte plade ikke være større end trykkogerens bund.
- På glaskeramiske komfurer og halogenplader sikres, at grydens bund altid er helt ren og tør.
- På gasblus må flammen ikke være bredere end trykkogerens bund.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på varmekilden.

*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

TEFAL tilbehør

- Der findes følgende tilbehør til trykkogeren:

Tilbehør	Varenummer
Lågpakning	X9010101

- Henvend dig til et autoriseret TEFAL serviceværksted for udskiftning af andre dele eller reparationer.
- Anvend udelukkende originale TEFAL dele, som passer til din model.

Brug

Åbning

- Træk knappen til åbning **(E)** bagud med tommelfingeren, og hold den i stillingen - fig. 1.
- Hold fast om det lange håndtag på gryden **(L)** med den ene hånd, og drej med den anden det lange håndtag på låget **(F)** mod uret, til trykkogeren er åben - fig. 2.
- Tag derefter låget af.

Lukning

Når trykkogeren er lukket, men endnu ikke stillet over varmen, er det normalt, at låget kan forskydes i forhold til gryden. Det kan det ikke mere, når trykket er oparbejdet.

- Sæt låget lige ned på gryden, så lågets positionsmærker **G(a)** og **G(b)** flugter.
- Drej låget med uret, til det ikke kan drejes længere - fig. 3, og det kan høres, at knappen låser - fig. 4.

Hvis du ikke kan dreje låget, kontrolleres, at knappen **(E)** nu også er trukket bagud.

Minimum fyldning

- Hæld altid mindst 25 cl/250 ml (2 glas) væske i trykkogeren.

Dampning*:
- Til dampning skal trykkogen fyldes med mindst 75 cl/750 ml (6 glas).
- Sæt dampindsatsen* **(J)** på det dertil indrettede stativ* **(K) - fig. 5**.

Madvarer, som lægges i dampindsatsen*, må ikke røre trykkogerens låg.

Maksimum fyldning

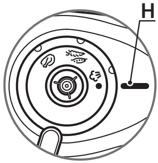
- Fyld aldrig trykkogeren mere end 2/3 af grydens højde (mærke for maks. fyldning) **(O) - fig. 6**.

Visse madvarer:
- Trykkogeren må kun fyldes halvt op med madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt.
- I forbindelse med supper anbefaler vi hurtig dekompression (se afsnittet "Hurtig dekompression").

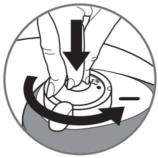
Anvendelse af driftsventil (A)

DA

Påsætning af driftsventil (A):
OBS. Ventilen må kun håndteres, når trykkogeren er kold og ikke under tilberedning.
- Sæt ventilen **(A)** på med ventilens piktogram ● ud for positionsmærket **(H)**.
- Tryk ventilen ned, og drej den hen til piktogrammet eller .

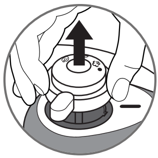


Aftagning af driftsventil:
OBS. Ventilen må kun håndteres, når trykkogeren er kold og ikke under tilberedning.
- Tryk ventilen ned, og drej den, til piktogrammet ● flugter med positionsmærket **(H)** som vist på tegningen.
- Tag ventilen af som vist.



Tilberedning af sarte grøntsager eller madvarer:
- Sæt ventilens piktogram ud for positionsmærket **(H) - fig. 7**.

Tilberedning af kød eller frosne varer:
- Sæt ventilens piktogram ud for positionsmærket **(H) - fig. 8**.



*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

Udledning af damp:

- Drej ventilen **(A)** gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet ud for mærket **- fig. 9**. Trykkogeren kan i stedet stilles under den kolde vandhane (afsnit "Hurtig dekompression").

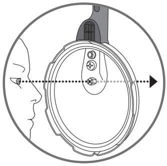
Første ibrugtagning

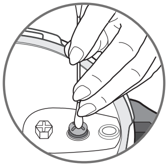
Til at begynde med er det normalt, at trykindikatoren (D) viser damp.

- Sæt stativet til dampindsatsen **(K)** i bunden af gryden, og stil dampindsatsen **(J)** ovenpå*.
- Fyld gryden 2/3 med vand (mærke for maks. fyldning **(O)**).
- Luk trykkogeren.
- Sæt piktogrammet ud for positionsmærket **(H)** **- fig. 8**.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.
- Skru ned for varmen, så snart dampen begynder at slippe ud af ventilen, og sæt et stopur til 20 min.
- Sluk for varmekilden, når de 20 minutter er gået.
- Drej ventilen **(A)** gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet ud for mærket **- fig. 9**.
- Når trykindikatoren **(D)** falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren **- fig. 1 - 2**.
- Skyl trykkogeren under vand, og tør den af.

*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

Inden tilberedning





- Hver gang dampkogeren skal bruges, tages ventilen (A) af (se afsnittet "Anvendelse af driftsventil"), og dampudgangen **(B)** ses efter for tilstopning ved at holde låget op mod lyset og kigge gennem hullet. Rens eventuelt med en tandstikker **- fig. 10**.
- Kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen **(C)** kan bevæge sig, se omstående tegning og afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Hæld ingredienser og væske i.
- Luk trykkogeren **- fig. 3**. Kontrollér, at den er lukket rigtigt **- fig. 4**.
- Sæt ventilens piktogram eller ud for positionsmærket **(H)** - **fig. 7 eller 8**.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.

Under tilberedning

Trykindikatoren (D) forhindrer, at trykket i trykkogeren stiger, hvis den ikke er ordentlig lukket.

- Til at begynde med er det normalt, at trykindikatoren **(D)** viser damp.
- Så snart driftsventilen **(A)** slipper damp ud konstant og afgiver en uafbrudt fløjtelyd, skrues ned for varmekilden, men ventilen **(A)** skal stadig hvisle.
- Sæt et stopur til den tid, som angives i opskriften.
- Når kogetiden er afsluttet, slukkes for varmekilden.

DA

Efter afsluttet tilberedningstid

Trykaflastning af damp:

- Langsom dekompression:

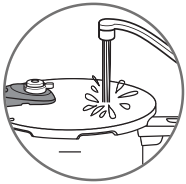
- Drej ventilen **(A)** gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet ud for mærket **- fig. 9**. Når trykindikatoren **(D)** falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.

Trykindikatoren (D) forhindrer åbning af trykkogeren, hvis den stadig er under tryk.

Hvis det sprøjter voldsomt, når dampen og trykket lukkes ud, sættes driftsventilen (A) tilbage på mærket eller - fig. 7 eller 8. Derefter lukkes dampen og trykket langsomt ud, så udsprøjtning undgås.

- Hurtig dekompression:

- Trykkogeren kan stilles under den kolde vandhane for at bringe trykket ned hurtigere, se omstående tegning. Når trykindikatoren **(D)** falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Du kan nu åbne trykkogeren **- fig. 1 og 2**.



Vær meget forsigtig, og undgå at ryste trykkogeren, når du flytter den, mens den er under tryk.

- Særlige tilfælde:

- Ved tilberedning af madvarer, som skummer (se tilberedningstabellen), eller tørrede grøntsager såsom bælgfrugter må fremgangsmåden for dekompression ikke anvendes. Vent med at åbne trykkogeren, til trykindikatoren **(D)** er faldet. Den anbefalede kogetid skal måske sættes en smule ned.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af trykkoger

Følg anbefalingerne for rengøring og vedligeholdelse hver gang, apparatet har været brugt, for at sikre, at det fortsat kan fungere korrekt.

- Vask trykkogeren (gryde og låg) hver gang, den har været brugt, med lunkent vand og opvaskemiddel. Følg samme fremgangsmåde for dampindsatsen*.
- Der må ikke anvendes klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.
- Gryden må ikke opvarmes, når den er tom.

Indvendig rengøring af gryden:

- Vask den med en svamp og opvaskemiddel.
- Pletter indvendig i bunden af gryden har ingen betydning for metallets kvalitet. Det er bare kalkafsætninger. De kan fjernes med en svamp og lidt eddike.

Udvendig rengøring af gryden:

- Vask den med en svamp og opvaskemiddel.

Rengøring af låget:

- Vask låget under lidt lunkent vand med en svamp og opvaskemiddel, og skyl det grundigt.

Vask altid trykkogeren efter brug.

Det brune skær og ridserne, som kan fremkomme efter længere tids brug, har ingen betydning.

Kun selve grydeunderdelen og dampindsatsen må vaskes i opvaskemaskine.

For at forlænge din trykkogers levetid mest muligt må gryden ikke opvarmes, når den er tom.

*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

Rengøring af lågpakning:

- Efter hver brug skal pakningen **(I)** og dens leje rengøres.
- Pakningen påsættes igen som vist **- fig. 11 - 12**.

Rengøring af driftsventil (A):

- Tag driftsventilen af **(A)**, se afsnittet "Anvendelse af driftsventil".
- Vask driftsventilen **(A)** under vandhanen - fig. 13.

Rengøring af dampudgang (B):

- Tag ventilen af **(A)**.
- Se efter, at dampudgangen er rund, og at den ikke er tilstoppet, ved at holde låget op mod lyset og kigge gennem hullet. Se omstående tegning. Rens eventuelt med en tandstikker **- fig. 10**.

Rengøring af sikkerhedsventil (C):

- Rengør den del af sikkerhedsventilen, som sidder på lågets inderside, ved at holde låget under rindende vand.
- Kontrollér, at den fungerer korrekt, ved at trykke forsigtigt på kuglen. Den skal let kunne trykkes ind. Se omstående tegning.

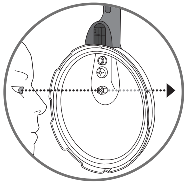
Udskiftning af trykkogerens pakning:

- Skift trykkogerens pakning hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- Anvend altid en original TEFAL pakning, som

Opbevaring af trykkogeren:

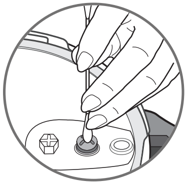
- Vend låget om, og læg det på gryden.

Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.



Brug aldrig skarpe eller spidse genstande til at rense med.

DA



Sikkerhed

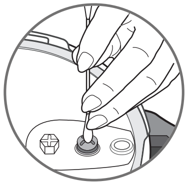
Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

- **Sikkerhed ved lukning:**
  - Hvis trykkogeren ikke er lukket ordentligt, kan trykindikatoren **(D)** ikke stige, og derfor kan der ikke oparbejdes tryk.

- **Sikkerhed ved åbning:**
  - Hvis trykkogeren er under tryk, kan knappen til åbning **(E)** ikke betjenes. Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Forsøg især aldrig at ændre noget ved trykindikatoren **(D)**.
- **To sikkerhedsanordninger mod overtryk:**
  - Første sikkerhedsanordning: Sikkerhedsventilen **(C)** lukker trykket ud, og dampen slipper ud vandret på lågets overside **- fig.14**.
  - Anden sikkerhedsanordning: Pakningen **(I)** lader dampen slippe ud lodret gennem et lille hul på lågets kant eller langs grydekanten **- fig. 15**. OBS. Det kan få et gasblus til at slukke.

Hvis en af sikkerhedsanordningerne mod overtryk udløses:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt af.
- Tag låget af.
- Kontrollér og rens driftsventilen **(A)** **- fig.13**, dampudgangen **(B)** **- fig.10**, sikkerhedsventilen **(C)** og pakningen **(I)**. Se omstående tegning.



Anbefalinger for brug

1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af trykkogeren, pas på ikke at blive skoldet. Brug eventuelt grydelapper/handsker.

2 - Så snart trykindikatoren stiger, kan trykkogeren ikke længere åbnes.

3 - Som alle andre apparater til madlavning skal trykkogeren holdes under opsyn, hvis den bruges, når der er børn i nærheden.

4 - Brug begge grydehåndtag til at flytte trykkogeren.

5 - Lad ikke madvarer blive liggende i trykkogeren.

6 - Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler, som kan forringe grundmaterialets kvalitet

7 - Pakningen, låget og driftsventilen må ikke vaskes i opvaskemaskine eller lægges i blød.

8 - Skift pakningen hvert år, eller hvis den er beskadiget.

9 - Trykkogeren må kun rengøres, når den er afkølet og tom.

10 - Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.

Garanti

- Ved brug i overensstemmelse med anbefalingerne i brugsanvisningen er **gryden** til din nye TEFAL trykkoger dækket af **10 års garanti** mod:
    - Fejl i forbindelse med grydens metalstruktur.
    - Tidlig forringelse af grundmaterialet.
- **Hvad angår de andre dele, dækker garantien reservedele og arbejdstid i 1 år** (undtagen i tilfælde af specifik lovgivning i dit land) mod fabrikationsfejl eller -mangler.
- **For at gøre denne garanti gældende skal der fremvises kassebon eller købsfaktura med købsdatoen.**

Garantien dækker ikke:

- Ødelæggelser som følge af manglende overholdelse af vigtige sikkerhedsanvisninger eller skødesløs brug, herunder:
    - Slag, fald, anvendelse i ovn, o.l.
    - Vask af låget i opvaskemaskine.
- Det er kun autoriserede TEFAL serviceværksteder, som er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti.
- Ring til vores kundeservices telefonnummer for at få adressen på det nærmeste autoriserede TEFAL serviceværksted. (Se vedlagte garantibevis).

DA

*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

Lovbestemt mærkning

Mærkning	Placering
Producentens identifikation samt handelsmærke	Grydens håndtag og lågets håndtag
Produktionsår og serienummer	På gryden
Modelnummer Maksimalt sikkerhedstryk (PS) Højeste driftstryk (PF)	På låget
Kapacitet	Grydens bund

- **Tænk på miljøet!**



ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Aflevér det på et indsamlingssted, som sikrer den videre behandling.

TEFAL svarer på dine spørgsmål

Problemer	Anbefalinger
Hvis trykkogeren er opvarmet under tryk uden væske i:	Få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL serviceværksted.
Hvis trykindikatoren ikke er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	Det er normalt i de første minutter. Hvis det forsætter, kontrolleres: - at varmekilden er stærk nok, ellers skal den sættes op - at der er tilstrækkelig med væske i gryden - at driftsventilen står på et af piktogrammerne eller - **fig. 7 eller 8**. - at trykkogeren er korrekt lukket - at pakningens eller grydens kant ikke er beskadiget.
Hvis trykindikatoren er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	Det er normalt i de første minutter. Hvis det forsætter, stilles trykkogeren under den kolde vandhane, se afsnittet "Hurtig dekompression og Særlige tilfælde", og åbnes så. Rens driftsventilen og dampudgangen, og kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen let kan trykkes ind.
Hvis der siver damp ud rundt langs låget, kontrolleres:	- at låget er korrekt lukket - at pakningen sidder rigtigt i låget - at pakningen er i god stand, ellers skal den skiftes - at låget, pakningen og dens leje i låget, sikkerhedsventilen og driftsventilen er rene - at grydens kant er i god stand.
Hvis du ikke kan åbne låget:	Kontrollér, at trykindikatoren er i laveste position. Ellers bringes trykket ned, eventuelt afkøles trykkogeren under den kolde vandhane, se afsnittet "Hurtig dekompression og Særlige tilfælde".
Hvis madvarerne ikke er kogt. eller hvis de er brændt på, kontrolleres:	- tilberedningstiden - varmekildens effekt - at driftsventilen står i den rigtige position - vandmængden.
Hvis madvarerne er brændt på i gryden:	Sæt gryden i blød et stykke tid, inden den vaskes. Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.

Kød og fisk

	FRISK Ventilens position	DYBFROST Ventilens position
Havtaske (fileter 0,6 kg) (skummer)	4 min.	6 min.
Kylling (hel 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Laks (4 bøffer 0,6 kg) (skummer)	6 min.	8 min.
Lam (lammekølle 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Oksekød (steg 1 kg)	10 min.	28 min.
Svinekød (steg 1 kg)	25 min.	45 min.
Tunfisk (4 bøffer 0,6 kg) (skummer)	7 min.	9 min.

Grøntsager

		Tilberedning	FRISK Ventilens position	DYBFROST Ventilens position
Ærter, gule (tørrede grøntsager)		- neddyppet	14 min.	
Artiskokker		- damp**	18 min.	
		- neddyppet***	15 min.	
Asparges		- neddyppet	5 min.	
Blomkål		- neddyppet	3 min.	4 min.
Bønner, halvtørrede		- neddyppet	20 min.	
Broccoli		- damp	3 min.	3 min.
Champignon	snittet	- damp	1 min.	5 min.
	hele	- neddyppet	1 1/2 min.	
Græskar (mos) (skummer)		- neddyppet	8 min.	
Grønærter		- damp	1 1/2 min.	4 min.
Grønkål	snittet	- damp	6 min.	
	blade	- damp	7 min.	
Grønne bønner		- damp	8 min.	9 min.
Gulerødder (skummer)	i skiver	- damp	7 min.	5 min.
Hvedekorn (tørrede grøntsager)		- neddyppet	15 min.	
Julesalat		- damp	12 min.	
Kartofler i kvarte		- damp	12 min.	
		- neddyppet	6 min.	
Linser, grønne (tørrede grøntsager)		- neddyppet	10 min.	
Majroer		- damp	7 min.	
		- neddyppet	6 min.	
Porrer i skiver		- damp	2 1/2 min.	
Ris (tørrede grøntsager)		- neddyppet	7 min.	
Rødbeder		- damp	20 - 30 min.	
Rosenkål		- damp	7 min.	5 min. neddyppet
Selleri		- damp	6 min.	
		- neddyppet	10 min.	
Spinat		- damp	5 min.	8 min.
		- neddyppet	3 min.	
Squash		- damp	6 1/2 min.	9 min.
		- neddyppet	2 min.	

** I dampindsatsen
*** I vand

DA

*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:
- Direktiv om trykkpåkjent utstyr
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø

- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet.
- Ta deg tid til å lese alle instruksjoner, og benytt deg av "Brukerveiledningen".
- Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking, spesielt dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- Trykkokeren må aldri settes inn i en varm ovn.
- Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Rør ikke varme deler av apparatet. Bruk håndtakene og knappene. Om nødvendig bruk grytelapper.
- Kontroller regelmessig at håndtakene til trykkokeren er korrekt festet. Skru dem fast om nødvendig.
- Trykkokeren skal ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet på.
- Trykkokeren fungerer under trykk. Ved uriktig bruk kan man risikere skader som skyldes at man blir skåldet. Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk. Se avsnittet "Lukke".
- Man må aldri bruke kraft til å åpne trykkokeren. Påse at trykket inne i trykkokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
- Trykkokeren må aldri brukes uten væske da det kan føre til alvorlige skader. Påse at det alltid er tilstrekkelig med væske under tilberedningen.
- Bruk kompatible varmekilder, i overensstemmelse med bruksinstruksjonene.
- Man må aldri tilberede retter basert på melk i trykkokeren.
- Ha ikke grovt salt i trykkokeren. Tilsett salt helt på slutten.
- Trykkokeren må aldri fylles opp over 2/3 (maks merke for fylling).
- For matvarer som utvider seg under koking, som ris, tørkede grønnsaker eller kompott, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvparten. For visse typer supper som inneholder gresskar, squash, la trykkokeren kjøle seg ned noen minutter før du skyller den under kaldt vann. Dersom 3 og 4 liters-modellene brukes med tykke ingredienser eller ingredienser som utvider seg under koking, må ikke trykkokerne fylles over 1/3. Når kokingen er slutt, vent i 5 minutter, og skyll deretter med kaldt vann.
- Etter å ha tilberedt kjøtt med et ytre hudlag (som for eksempel oksetunge), som risikerer å svelle på grunn av trykket, må man ikke stikke gaffel i kjøttet så lenge yttersiden ser oppblåst ut. Du risikerer å bli skåldet. Stikk kjøttet med en gaffel før tilberedelse.
- Ved tilberedning av matvarer som avgir skum (som splitterter, rabarbra), skal man riste lett på trykkokeren før åpning for å unngå at matvarene spruter ut.
- Hver gang før du bruker trykkokeren, kontroller at ikke ventilene er tette. Se avsnittet "Før koking."
- Man må aldri bruke trykkokeren til å steke med olje under trykk.
- Foreta ingen inngrep på sikkerhetssystemene ut over det som anbefales for rengjøring og vedlikehold.
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell. Det er spesielt viktig at kjelen og lokket er av merket TEFAL.
- Husk at alkoholdamp kan ta fyr. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Følg ekstra godt med på apparatet dersom du tilbereder oppskrifter med alkohol.
- Bruk ikke trykkokeren til å lagre syrlige eller salte ingredienser, hverken før eller etter koking. Det kan skade kjelen.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Beskrivende skjema

A. Kokeventil
B. Kanal for evakuering av damp
C. Sikkerhetsventil
D. Trykkindikator
E. Åpningsknapp
F. Langt lokkhåndtak
G(a). Merke for plassering av lokk
G(b). Merke for plassering av lokket i forhold til kjelen
H. Merke for plassering av ventilen
I. Pakning
J. Dampkurv*
K. Stativ*
L. Langt kjelehåndtak
M. Kjele
N. Kort kjelehåndtak
O. Merke for maks fylling

Spesifikasjoner

Diameter i bunnen av trykkokeren - referanser

Kapasitet	Ø Kjele	Ø Bunn	Modell RUSTFRITT STÅL
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Norminformasjon:
Øvre driftstrykk: 80 kPa
Maks sikkerhetstrykk: 170 kPa

NO

Kompatible varmekilder



- Denne trykkokeren kan brukes på alle typer koketopper.
- På elektrisk koketopp eller induksjon skal man benytte en kokeplate med en diameter som er mindre eller som tilsvarer diameteren for trykkokerens bunn.
- På keramikkplate eller halogenplate, påse at bunnen på trykkokeren er ren og tørr.

*Visse modeller har ikke dampkurv

- På gass må ikke flammen befinne seg utenfor diameteren for bunnen på trykkokeren.
- Og uansett typen koketopp skal man påse at trykkokeren alltid er riktig sentrert.

TEFAL-tilbehør

- Følgende tilbehør finnes tilgjengelig:

Tilbehør	Referansenummer
Pakning til lokket	X9010101

- Ved skifte av andre deler, eller for reparasjoner, kontakt TEFALs godkjente servicesenter.
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell.

Bruke apparatet

Åpne

- Bruk tommelen til å trekke i åpningsknappen **(E)**, og hold den trukket tilbake **- fig 1**.
- Mens du med en hånd holder i det lange kjelehåndtaket **(L)**, bruk den andre hånden til å dreie det lange lokkhåndtaket **(F)** mot klokken, helt til lokket åpnes **- fig. 2**.
- Løft deretter opp lokket.

Lukke

Det er normalt at lokket beveger seg litt i forhold til kjelen når apparatet er lukket, men ikke i bruk. Dette opphører med en gang det opprettes trykk.

- Plasser lokket flatt på kjelen. Påse at det er riktig plassert i forhold til merkene på lokket **G(a)** og **G(b)**.
- Drei lokket med klokken til endestopp **- fig. 3** til du hører et klikk fra knappen **fig. 4**.

Dersom du ikke greier å dreie på lokket, sjekk at åpningsknappen **(E)** er forsvarlig skjøvet tilbake.

Minimal fylling

- Det skal alltid fylles på en minimal mengde væske som tilsvarer 25 cl / 250 ml (tilsvarende to glass).

For dampkoking*:
- Væskemengden skal være på minst 75 cl / 750 ml (6 glass).
- Plasser kurven* **(J)** på stativet* **(K)** som er beregnet på det **- fig. 5**.

Matvarene som legges i dampkurven* må ikke komme i berøring med trykkokerens lokk.

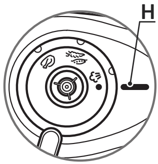
Maksimal fylling

- Trykkokeren må aldri fylles over 2/3 av kjelens høyde (maksimumsmerke) **(O) - fig. 6**.

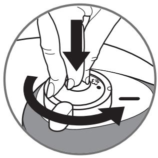
For visse typer matvarer:
- For matvarer som utvider seg under koking, som ris, tørkede grønnsaker eller kompott, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvparten.
- For supper anbefales det å slippe trykket ut raskt (se avsnittet "Rask dekomprimering").

Bruk av funksjonsventilen (A)

Slik rengjør du funksjonsventilen (A):
Disse operasjonene skal kun gjøres når trykkokeren er kald og ikke i bruk.
- Plasser funksjonsventilen **(A)** slik at symbolet ● ventilen befinner seg overfor posisjonsmerket **(H)**.
- Trykk på ventilen, og drei den til symbolet eller .

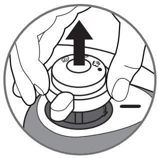


Slik fjerner du funksjonsventilen:
Disse operasjonene skal kun gjøres når trykkokeren er kald og ikke i bruk.
- Trykk på ventilen og drei den slik at symbolet ● kommer på linje med posisjonsmerket **(H)** som vist på tegningen.
- Fjern ventilen som vist på tegningen.



Tilbereding av grønnsaker eller skjøre matvarer:
- Plasser symbolet på ventilen overfor posisjonsmerket **(H) - fig. 7**.

Tilbereding av kjøtt eller frosne matvarer:
- Plasser symbolet på ventilen overfor posisjonsmerket **(H) - fig. 8**.



*Visse modeller har ikke dampkurv

Slik slipper du ut dampen:

- Drei forsiktig på ventilen. **(A)**. Du velger hastighet for dekomprimering, og avslutter når ventilen er overfor symbolmerket **- fig. 9**. Du kan også la det renne kaldt vann over trykkokeren (avsnitt «Rask dekomprimering»).

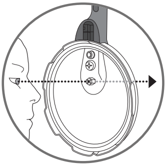
Første gangs bruk

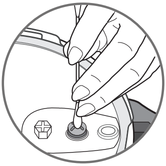
Det er normalt at det forekommer damp ved trykkindikatoren (D) når trykkokeren starter sin funksjon.

- Plasser stativet til kurven **(K)** i bunnen av kjelen, og plasser kurven **(J)** på stativet*.
- Fyll vann opp til maks 2/3 av kjelens høyde (maks påfyllingsmerke **(O)**).
- Lukk igjen trykkokeren.
- Plasser symbolet overfor posisjonsmerket **(H)** **- fig. 8**.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.
- Når dampen begynner å slippe ut av ventilen, reduser varmekilden, og la trykkokeren virke i 20 min.
- Skru av varmen etter 20 minutter.
- Drei progressivt på ventilen **(A)**. På den måten velger du dekomprimeringshastighet. Det avsluttes på endestopp overfor symbolet **- fig. 9**.
- Når trykkindikatoren **(D)** går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Åpne trykkokeren **- fig. 1 - 2**.
- Skyll trykkokeren i vann og tørk den.

*Visse modeller har ikke dampkurv

Før bruk





- Hver gang før bruk av trykkokeren, fjern ventilen **(A)** (se avsnittet "Bruk av funksjonsventilen"), og sjekk visuelt at ikke dampkanalen **(B)** er tilstoppet. Om nødvendig kan den rengjøres med en tannpirker **- fig. 10**.
- Sjekk at kulen i sikkerhetsventilen **(C)** er bevegelig, se tegningen og avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Ha i ingrediensene og væsken.
- Lukk igjen trykkokeren **- fig. 3**, og påse at den er forsvarlig lukket **- fig. 4**.
- Plasser symbolet [symbol] eller [symbol] på ventilen overfor posisjonsmerket **H - fig. 7 eller 8**.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.

Under bruk

Trykkindikatoren (D) vil hindre trykkokeren i å settes under trykk dersom denne ikke er korrekt lukket.

- Det er normalt at det forekommer damp ved trykkindikatoren **(D)** når trykkokeren starter sin funksjon.
- Når funksjonsventilen **(A)** slipper ut damp kontinuerlig og avgir en regelmessig blåselyd (pssst), må du redusere varmen slik at ventilen **(A)** fortsetter å avgi denne lyden jevnt og regelmessig.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- Med en gang koketiden er over, skru av varmen.

NO

Når kokingen er over

For å slippe ut dampen:

- Sakte dekomprimering:

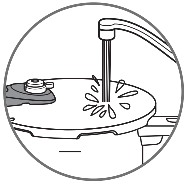
- Drei progressivt på ventilen **(A)**. På den måten velger du dekomprimeringshastighet. Det avsluttes overfor symbolet [symbol] **- fig. 9**. Når trykkindikatoren **(D)** går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.

Trykkindikatoren (D) vil ikke gjøre det mulig å åpne trykkokeren dersom denne fortsatt er under trykk.

Dersom du ved evaluering av damp, konstaterer et unormalt utslipp, sett funksjonsventilen (A) på merket [symbol] eller [symbol] - fig. 7 eller 8 - og foreta deretter en sakte dekomprimering, helt til det ikke lenger forekommer noe utslipp.

- Rask dekomprimering:

- Du kan plassere trykkokeren under rennende, kaldt vann for rask dekomprimering. Se skjemaet. Når trykkindikatoren **(D)** går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Du kan nå åpne trykkokeren **- fig. 1 - 2**.



- Spesielt tilfelle:

- Ved tilberedning av emulgerende matvarer (jf. koketabell) eller tørkede grønnsaker må du ikke dekomprimere, men vente til trykkindikatoren går ned før du åpner trykkokeren. Du kan redusere den oppgitte koketiden litt.

Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Ikk rist på den.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av trykkokeren

For at trykkokeren skal fungere riktig, er det viktig å overholde disse anbefalinger når det gjelder rengjøring og vedlikehold.

- Vask trykkokeren (kjele og lokk) hver gang den har vært i bruk med lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel. Vask kurven* på samme måte.
- Bruk ikke Klorin eller klorholdige produkter.
- Kjelen må ikke varmes kraftig opp når den er tom.

Slik rengjør du innsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.
- Det kan oppstå flekker i bunnen av trykkokeren, men dette har ingen betydning for metallets kvalitet. Det dreier seg om kalkstein. Kalksteinen fjerner du med en svamp eller en klut og litt husholdningseddik.

Slik rengjør du utsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.

Slik rengjør du lokket:

- Lokket vaskes i lunkent vann med en svamp og litt oppvaskmiddel. Skyll godt.

Trykkokeren skal vaskes etter hver bruk.

Over tid kan det oppstå brune flekker og riper. Dette har ingen betydning for effektiviteten.

Kun kjelen og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

For at du skal kunne bevare trykkokerens kvaliteter så lenge som mulig, må ikke kjelen varmes opp når den er tom.

*Visse modeller har ikke dampkurv

Slik rengjør du pakningen i lokket:
- Hver gang etter at trykkokeren har vært brukt, rengjør pakningen **(I)** og rillen den plasseres i.
- For plassering av pakningen, se **fig. 11 - 12**.

Slik rengjør du funksjonsventilen:
- Fjern funksjonsventilen **(A)**, se avsnittet “Bruk av funksjonsventilen”.
- Funksjonsventilen **(A)** rengjøres under rennende vann **- fig. 13**.

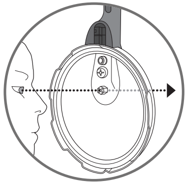
Slik rengjør du kanalen for evakuering av damp (B):
- Fjern ventilen **(A)**.
- Kontroller visuelt mot lyset at kanalen for utslipp av damp ikke er tilstoppet og at den har en rund form. Se tegningen. Om nødvendig kan den rengjøres med en tannpirker **- fig. 10**.

Slik rengjør du sikkerhetsventilen (C):
- Rengjør den delen av sikkerhetsventilen som er på innsiden av lokket, ved å holde den under vann.
- Sjekk at den fungerer korrekt ved å trykke lett på kulen som da skal skyves inn uten problemer. Se tegningen.

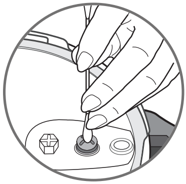
Slik skifter du pakningen på trykkokeren:
- Pakningen skal skiftes ut hvert år, eller dersom det foreligger kuttskader.
- Bruk alltid en original TEFAL-pakning som svarer til modellen.

Slik oppbevarer du trykkokeren:
- Snu lokket rundt og plasser det over kjelen.

Etter 10 års bruk er det viktig å få trykkokeren kontrollert i et godkjent TEFAL-servicesenter.



Bruk aldri skarpe gjenstander for å foreta denne operasjonen.



NO

Sikkerhet

Din trykkoker er utstyrt med flere sikkerhetssystemer:

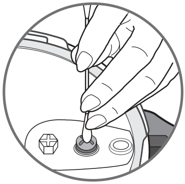
- **Sikkerhet ved lukking:**
  - Dersom trykkokeren ikke er korrekt lukket, vil trykkindikatoren **(D)** ikke komme ut, og det betyr at trykket ikke dannes i trykkokeren.
- **Sikkerhet ved åpning:**
  - Dersom det er trykk i trykkokeren, er det umulig å aktivere åpningsknappen **(E)**. Man må aldri

bruke kraft til å åpne trykkokeren. Prøv ikke å trykke på trykkindikatoren **(D)**.

- **To sikkerhetssystem mot overtrykk:**
  - Det første systemet: Sikkerhetsventilen **(C)** frigjør trykket, og dampen slippes ut horisontalt over lokket **- fig.14**.
  - Det andre systemet: Pakningen **(I)** slipper dampen ut vertikalt gjennom hullet på kanten av lokket, eller langs kjelen **- fig. 15**. Vær oppmerksom på at dette kan slukke flammen dersom du bruker gass.

Dersom et av overtrykkssystemene aktiveres:

- Skru av varmen.
- La trykkokeren bli helt kald.
- Åpne opp lokket.
- Sjekk og rengjør funksjonsventilen **(A) - fig.13**, kanalen for utslipp av damp **(B)** - fig.10, sikkerhetsventilen **(C)** og pakningen **(I)**. Se tegningen.



Råd for bruk

1 - Dampen som kommer ut av trykkokeren er veldig varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Om nødvendig, bruk grytelapper.

2 - Med en gang trykkindikatoren har steget opp, kan ikke lenger trykkokeren åpnes.

3 - Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.

4 - For å flytte på trykkokeren skal man alltid gripe tak i de to håndtakene på kjelen.

5 - La aldri mat bli liggende i trykkokeren.

6 - Bruk aldri Klorin eller klorholdige produkter til rengjøring da det kan gå ut over kvaliteten på det rustfrie stålet.

7 - Plasser ikke følgende i oppvaskmaskinen, og ikke la det bli liggende i vann: pakning, lokk og funksjonsventilen.

8 - Pakningen skal skiftes ut hvert år, eller dersom det foreligger kuttskader.

9 - **Trykkokeren skal alltid rengjøres når den er kald og tom.**

10 - **Etter 10 års bruk er det viktig å få trykkokeren kontrollert i et godkjent TEFAL-servicesenter.**

Garanti

- Ved bruk som er i overensstemmelse med bruksanvisningen, har kjelen til din nye TEFAL-trykkoker 10 års garanti mot:
    - Skader på kjelens metallstruktur.
    - Enhver for tidlig degradering av det opprinnelige metall.
- **Andre deler av trykkokeren har 1 års garanti** (med mindre lovgivningen i ditt land sier noe annet) mot skader og fabrikasjonsfeil.
- **Denne kontraktmessige garantien gjøres gyldig ved fremleggelse av kassalapp eller kvittering der kjøpsdatoen er påskrevet.**

Garantien dekker ikke:

- Degraderinger som skyldes at viktige forholdsregler ikke har blitt overholdt, eller skjødesløs bruk, som for eksempel:
    - støt, fall, bruk i ovn, osv.
    - lokk eller funksjonsventil som har blitt lagt i oppvaskmaskin.
- Kun godkjente TEFAL-servicesentre har tillatelse til å anvende denne garantien for ditt produkt.
- Vennligst ring det gratis telefonnummeret for å få adressen til nærmeste godkjente TEFAL-servicesenter. (Se vedlagte garantidokument).

NO

*Visse modeller har ikke dampkurv

Lovpliktig merking

Merking	Hvor
Identifikasjon av fabrikanten eller handels-merke	Håndtak på kjelen og hånd-tak på lokket
År og batch for fabrikasjon.	På kjelen
Modellreferanse Maks sikkerhetstrykk (PS) Øvre driftstrykk (PF)	På lokket
Kapasitet	I bunnen av kjelen

- **Tenk grønt!**



ⓘ Maskinen inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever den til en miljøstasjon når den ikke skal brukes mer.

TEFAL svarer på dine spørsmål

Problemer	Anbefalinger
Dersom trykkokeren har blitt varmet opp under trykk uten væske:	Få trykkokeren sjekket i et TEFAL-servicesenter.
Dersom trykkindikatoren ikke har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon. Dersom fenomenet forsetter, sjekk følgende: - At varmekilden er tilstrekkelig kraftig. Er den ikke det, må den økes. - At det er tilstrekkelig med væske i kjelen. - At funksjonsventilen er plassert på et av symbolene eller **- fig. 7 eller 8**. - At trykkokeren er lukket. - At pakningen eller kanten rundt kjelen ikke er skadet.
Dersom trykkindikatoren har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon. Dersom fenomenet vedvarer, plasser apparatet under rennende kaldt vann, se avsnittene «Rask dekomprimering» og «Spesielt tilfelle», og åpne den. Rengjør funksjonsventilen og dampkanalen, og sjekk at sikkerhetsventilens kule kan trykkes ned uten problemer.
Dersom det slipper damp ut rundt lokket, sjekk følgende:	At lokket er forsvarlig lukket. At pakningen er riktig plassert i lokket. At pakningen er i god stand. Hvis ikke, skift den ut. At lokket, pakningen, rillen i lokket, sikkerhetsventilen og funksjonsventilen er rene. At kanten på kjelen er i god stand.
Dersom du ikke greier å åpne lokket:	Sjekk at trykkindikatoren er i nedre posisjon. Hvis ikke, foreta en dekomprimering, kjøl trykkokeren ned med rennende, kaldt vann, se avsnittene «Rask dekomprimering» og «Spesielt tilfelle».

Problemer	Anbefalinger
Dersom matvarene ikke har blitt kokt, eller de har blitt brent, sjekk følgende:	Koketiden. Effekten på varmekilden. At funksjonsventilen er riktig plassert. At det er tilstrekkelig med væske i kjelen.
Dersom mat har blitt brent i trykkokeren:	La det stå vann i trykkokeren en viss tid før du vasker den. Bruk aldri Klorin eller klorholdige produkter.

Kjøtt og fisk

	FERSKE Ventilens posisjon	**FROSNE Ventilens posisjon**
Breiflabb (fileter på 0,6 kg) (emulgerende matvarer)	4 min	6 min
Kylling (hel på 1,2 kg)	20 min	45 min
Laks (4 skiver på 0,6 kg) (emulgerende matvarer)	6 min	8 min
Lam (stek på 1,3 kg)	25 min	35 min
Okse (stek på 1 kg)	10 min	28 min
Svin (stek på 1 kg)	25 min	45 min
Tunfisk (4 skiver på 0,6 kg) (emulgerende matvarer)	7 min	9 min

Grønnsaker

		Koking	FERSKE Ventilens posisjon	FROSNE Ventilens posisjon
Artisjokker		- damp**	18 min	
		- legges ned i vann***	15 min	
Asparges		- legges ned i vann	5 min	
Aspargesbønner		- damp	8 min	9 min
Blomkål		- legges ned i vann	3 min	4 min
Brokkoli		- damp	3 min	3 min
Endivie		- damp	12 min	
Erter		- damp	1,5 min	4 min
Gresskar (puré) (emulgerende vare)		- legges ned i vann	8 min	
Grønne linser (tørre)		- legges ned i vann	10 min	
Grønnkål	i tynne skiver	- damp	6 min	
	med avplukkede blader	- damp	7 min	
Gule erter (tørre)		- legges ned i vann	14 min	
Gulrøtter (emulgerende matvarer)	Skiver	- damp	7 min	5 min
Halvtørre bønner		- legges ned i vann	20 min	
Hvete (tørrvare)		- legges ned i vann	15 min	
Neper		- damp	7 min	
		- legges ned i vann	6 min	
Poteter, i biter		- damp	12 min	
		- legges ned i vann	6 min	
Purre i skiver		- damp	2,5 min	
Ris (tørrvare)		- legges ned i vann	7 min	
Rødbeter		- damp	20-30 min	
Rosenkål		- damp	7 min	5 min - legges ned i vann
Selleri		- damp	6 min	
		- legges ned i vann	10 min	
Sopp	i tynne skiver	- damp	1 min	5 min
	hele	- legges ned i vann	1,5 min	
Spinat		- damp	5 min	8 min
		- legges ned i vann	3 min	
Squash		- damp	6,5 min	9 min
		- legges ned i vann	2 min	

**Legges i dampkurven*
** Legges i vannet

*Visse modeller har ikke dampkurv

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:
- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos.
- Medio ambiente

- Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- Tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la Guía del usuario.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, especialmente si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Utilice eventualmente guantes.
- Verifique regularmente que las asas de la olla están bien fijadas. Revíselas si fuese necesario.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- Su olla cuece a presión. Un uso inadecuado podría producirle heridas por escaldamiento. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase el apartado “Cierre”.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. Véase el apartado “Seguridad”.
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca prepare recetas a base de leche en la olla a presión.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.
- No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad (marca máxima de llenado).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad. Para determinadas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar la olla a presión durante varios minutos y después póngala bajo agua fría para enfriarla. En el caso de los modelos 3 y 4L, para los alimentos pastosos o que se dilatan durante la cocción, llene la olla hasta un máximo de 1/3. Al finalizar la cocción, espere 5 minutos antes de descomprimir bajo el agua.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos, como por ejemplo guisantes secos, ruibarbo, etc., debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrirla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Asegúrese de que las válvulas de seguridad no están obstruidas siempre que vaya a usar el aparato. Véase el apartado "Antes de la cocción".
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esquema descriptivo

A. Válvula de funcionamiento
B. Conducto de evacuación del vapor
C. Válvula de seguridad
D. Indicador de presencia de presión
E. Botón de apertura
F. Mango largo de tapa
G(a). Marca de posicionamiento de la tapa
G(b). Marca de posicionamiento de la tapa respecto a la olla
H. Marca de posicionamiento de la válvula de funcionamiento
I. Junta de tapa
J. Cestillo para vapor*
K. Trípode*
L. Mango largo de olla
M. Olla
N. Mango corto de olla
O. Marca máxima de llenado

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo Acero inoxidable
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Información normativa:
Presión superior de funcionamiento: 80 kPa
Presión máxima de seguridad: 170 kPa

ES

Fuentes de calor compatibles



- Esta olla a presión es compatible con todas las fuentes de calor.
- En una cocina eléctrica o de inducción, compruebe que el tamaño de la placa calefactora no supere el tamaño de la base de la olla a presión.
- En una cocina cerámica o halógena, compruebe que la base de la olla a presión siempre está limpia y seca.

*Cestillo no incluido en algunos modelos

- En una cocina de gas, la llama no debe superar el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

Accesorios TEFAL

- Está disponible el accesorio siguiente para la olla a presión:

Accesorio	Número de referencia
Junta de tapa	X9010101

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

Utilización

Apertura

- Tire con el pulgar del botón de apertura **(E)** y manténgalo retraído **- fig. 1**.
- Sujetando con la mano el mango largo de la olla **(L)**, gire con la otra mano el mango largo de la tapa **(F)** en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la abertura **- fig. 2**.
- Luego levante la tapa.

Cierre

Cuando el producto está cerrado y no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando el producto está a presión.

- Ponga la tapa en plano sobre la olla alineando las marcas de posicionamiento de la tapa **G(a)** y **G(b)**.
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope **- fig. 3** hasta que oiga el ruido de activación del botón **fig. 4**.

Si no consigue girar la tapa, compruebe que el botón de apertura **(E)** está bien retraído.

Llenado mínimo

- Vierta siempre una cantidad mínima de líquido igual a 25 cl/ 250 ml (2 vasos).

Para una cocción al vapor*:

- El llenado deber ser al menos igual a 75 cl / 750 ml (6 vasos).
- Ponga el cestillo* **(J)** sobre el soporte* **(K)** previsto al efecto **- fig. 5**.

Los alimentos colocados dentro del cestillo para vapor* no deben estar en contacto con la tapa de la olla a presión.

Llenado máximo

- Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de la altura de la olla (marca máxima de llenado) **(O) - fig. 6**.

Para determinados alimentos:

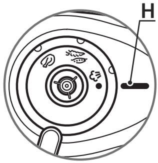
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (véase el apartado "Descompresión rápida").

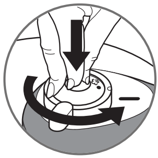
Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

Para colocar la válvula de funcionamiento (A):

Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Coloque la válvula de funcionamiento **(A)** alineando el pictograma ● de la válvula con la marca de posicionamiento **(H)**.
- Presione la válvula y gire hasta el pictograma o .

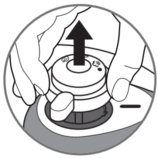




Para retirar la válvula de funcionamiento:

Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Presione la válvula y gírela para alinear el pictograma ● con la marca de posicionamiento **(H)** como en la ilustración de al lado.
- Retire la válvula como en la ilustración de al lado.



ES

*Cestillo no incluido en algunos modelos

Para cocinar verduras o alimentos delicados

- Posicione el pictograma dde la válvula ante la marca de posicionamiento **(H)** - **fig. 7**.

Para cocinar carne o alimentos congelados:

- Posicione el pictograma de la válvula ante la marca de posicionamiento **(H)** - **fig. 8**.

Para que salga el vapor:

- Gire progresivamente la válvula **(A)** eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante la marca del pictograma - **fig. 9**, o ponga la olla a presión bajo un grifo de agua fría (apartado «Descompresión rápida»).

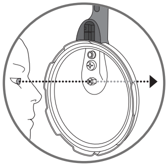
Primer uso

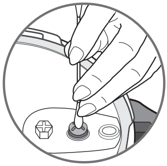
La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión (D) es normal al principio del funcionamiento del producto.

- Ponga el soporte del cestillo **(K)** en el fondo de la olla y deposite el cestillo **(J)** encima*.
- Llene de agua hasta 2/3 de la olla (marca máxima de llenado **(O)**).
- Cierre la olla a presión.
- Posicione el pictograma ante la marca de posicionamiento **(H)** - **fig. 8**.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire progresivamente la válvula **(A)** eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar en el tope ante el pictograma - **fig. 9**.
- Cuando el indicador de presencia de presión **(D)** descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Abra la olla a presión - **fig. 1 - 2**.
- Aclare la olla a presión con agua y séquela.

*Cestillo no incluido en algunos modelos

Antes de la cocción





- Antes de cada uso retire la válvula **(A)** (véase el apartado “Uso de la válvula de funcionamiento”) y compruebe visualmente que el conducto de evacuación de vapor **(B)** no está obstruido. Si fuese necesario, límpielo con un palillo **- fig. 10**.
- Compruebe que la bola de la válvula de seguridad **(C)** es móvil, ilustración de al lado, y véase el apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Añada los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión **- fig. 3** y compruebe que está correctamente cerrada **- fig. 4**.
- Posicione el pictograma o de la válvula frente a la marca de posicionamiento **H - fig. 7 o 8**.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.

Durante la cocción

El indicador de presencia de presión (D) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.

- La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión **(D)** es normal al principio del funcionamiento del producto.
- Cuando la válvula de funcionamiento **(A)** deja escapar vapor de manera continua, emitiendo un pitido continuo (PSCHHHT), reduzca la fuente de calor de manera que la válvula **(A)** siga susurrando regularmente.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor:

- Descompresión lenta:

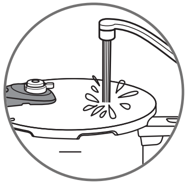
- Gire progresivamente la válvula **(A)** eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante el alineamiento del pictograma **- fig. 9**. Cuando el indicador de presencia de presión **(D)** descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.

El indicador de presencia de presión (D) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.

Si durante la salida de vapor observa proyecciones anómalas, ponga la válvula de funcionamiento (A) en la marca o - fig. 7 o 8 - y luego descomprima lentamente asegurándose de que ya no hay proyecciones.

- Descompresión rápida:

- Puede colocar la olla a presión bajo un grifo de agua fría para acelerar la descompresión, véase el esquema de al lado. Cuando el indicador de presencia de presión **(D)** descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Ya puede abrir la olla a presión **- fig. 1 y 2**.



Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución.

- Caso particular:

- En el caso de cocinar alimentos emulsivos (véase la tabla de cocción) o legumbres, no descomprima y espere a que el indicador de presencia de presión descienda **(D)** para abrir. Prevea reducir un poco el tiempo de cocción previsto.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla a presión

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

- Lave la olla a presión (cubeta y tapa) después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.
- La aparición de manchas en el fondo interior de la cubeta no altera para nada la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para que desaparezcan, puede utilizar una esponja con un poco de vinagre blanco.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas, luego aclárela.

Lave la olla a presión después de cada uso.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Solo la cubeta y el cestillo pueden lavarse en el lavaplatos.

Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no recaliente la olla cuando esté vacía.

*Cestillo no incluido en algunos modelos

Para limpiar la junta de la tapa:
- Limpie la junta **(I)** y su hueco después de cada cocción.
- Para restablecer la junta, consulte las **- fig. 11 - 12**.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):
- Retire la válvula de funcionamiento **(A)**, véase el apartado "Uso de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento **(A)** bajo el chorro de agua del grifo **- fig. 13**.

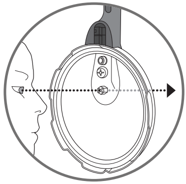
Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (B):
- Retire la válvula **(A)**.
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor no está obstruido y es redondo. Véase la ilustración de al lado. Si fuese necesario, límpielo con un palillo **- fig. 10**.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):
- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente la bola que debe hundirse sin dificultad. Véase la ilustración de al lado.

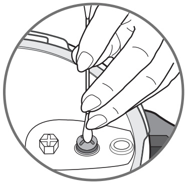
Para sustituir la junta de la olla a presión:
- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

Para guardar la olla a presión:
- Coloque la tapa sobre la olla.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.



Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para efectuar esta operación.



Seguridad

La olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

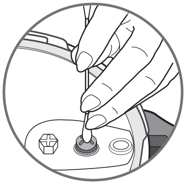
- **Seguridad de cierre:**
  - Si el producto no está bien cerrado, el indicador de presencia de presión **(D)** no puede subir y entonces la olla a presión no puede adquirir presión.

ES

- **Seguridad de apertura:**
  - Si la olla se encuentra bajo presión, no se puede accionar el botón de apertura **(E)**. Nunca abra la olla a presión a la fuerza. En especial, no actúe en el indicador de presencia de presión **(D)**.
- **Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**
  - Primer dispositivo: la válvula de seguridad **(C)** libera la presión y el vapor se escapa horizontalmente sobre la tapa **- fig.14**
  - Segundo dispositivo: la junta **(I)** deja escapar vapor verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o a lo largo de la cubeta **- fig.15**. Recuerde que esto puede suponer la extinción de la llama en un hornillo de gas.

Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se activa:

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Abra la olla.
- Examine y limpie la válvula de funcionamiento **(A)** **- fig.13**, el conducto de evacuación de vapor **(B)** **- fig.10**, la válvula de seguridad **(C)** y la junta **(I)**. Véase la ilustración de al lado.



Recomendaciones de utilización

1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la olla a presión, tenga cuidado para no quemarse. Si es necesario, utilice guantes.

2 - Desde el momento en que el indicador de presencia de presión se eleva ya no puede abrir la olla a presión.

3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.

4 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.

5 - No deje reposar alimentos en la olla a presión.

6 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del material.

7 - No las meta en el lavaplatos ni las deje a remojo en agua: la junta, la tapa y la válvula de funcionamiento.

8 - Sustituya la junta una vez al año o si esta presenta cortes.

9 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío con el aparato vacío.

10 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

Garantía

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la olla a presión TEFAL tiene 10 años de garantía contra:
  - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla
  - Cualquier degradación prematura del metal base.
- **Para el resto de piezas, la garantía de piezas y de mano de obra es de 1 año** (salvo que la legislación específica del país disponga lo contrario), contra todo defecto o tara de fabricación.
- **Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el ticket de compra o la factura con la fecha de adquisición.**

La garantía no cubre:

- Las degradaciones provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
  - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
  - Introducción de la tapa y de la válvula de funcionamiento en el lavaplatos.
- Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.
- Llame al número indicado para obtener la dirección del centro de servicio oficial TEFAL más cercano. (Véase el documento de garantía adjunto).

ES

*Cestillo no incluido en algunos modelos

Marcado reglamentario

Marcado	Ubicación
Identificación del fabricante y marca comercial	Mango de olla y mango de tapa
Año y lote de fabricación	En la olla
Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa
Capacidad	Fondo de la cubeta

- **¡Piense en el medio ambiente!**



ⓘ Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➲ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.
Si el indicador de presencia de presión no está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que: - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, auméntela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento está posicionada en uno de los pictogramas o - **fig. 7 o 8**. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, pase el aparato bajo agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y caso particular" y luego ábralo. Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación de vapor y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad.
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe:	Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. La limpieza de la tapa, de la junta y de su alojamiento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.
Si no puede abrir la tapa:	Compruebe que el indicador de presencia de presión está en la posición baja. En caso contrario descomprima y, si es necesario, refrigere la olla a presión bajo un chorro de agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y Caso particular".

ES

Problemas	Recomendaciones
Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento está bien colocada. La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:	Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.

Carnes y pescados

	FRESCOS Posición de la válvula	**CONGELADOS Posición de la válvula**
Atún (4 filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	7 min	9 min
Cerdo (asado 1 kg)	25 min	45 min
Cordero (pierna 1,3 kg)	25 min	35 min.
Pollo (entero 1,2 kg)	20 min	45 min
Rape (filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	4 min	6 min.
Salmón (4 rodajas 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	6 min	8 min.
Vacuno (asado 1 kg)	10 min	28 min.

Verduras

		Cocción	FRESCAS Posición de la válvula	CONGELADAS Posición de la válvula
Alcachofas		- vapor**	18 min.	
		- inmersión***	15 min.	
Apio		- vapor	6 min.	
		- inmersión	10 min.	
Arroz (legumbres)		- inmersión	7 min.	
Brócoli		- vapor	3 min.	3 min.
Calabacines		- vapor	6 min. 30	9 min
		- inmersión	2 min.	
Calabaza (puré) (alimentos emulsivos)		- inmersión	8 min.	
Champiñones	laminados	- vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- inmersión	1 min. 30	
Col verde	laminada	- vapor	6 min.	
	deshojada	- vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- vapor	7 min.	5 min. - inmersión
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Endibias		- vapor	12 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Espinacas		- vapor	5 min.	8 min.
		- inmersión	3 min.	
Guisantes		- vapor	1 min. 30	4 min
Guisantes partidos (legumbres)		- inmersión	14 min.	
Judías semisecas		- inmersión	20 min.	
Judías verdes		- vapor	8 min.	9 min.
Lentejas verdes (legumbres)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- vapor	7 min.	
		- inmersión	6 min.	
Patatas cortadas en cuartos		- vapor	12 min.	
		- inmersión	6 min.	
Puerros en rodajas		- vapor	2 min. 30	
Remolacha roja		- vapor	20 - 30 min.	
Trigo (legumbres)		- inmersión	15 min.	
Zanahorias (alimentos emulsivos)	rodajas	- vapor	7 min.	5 min.

**Alimento en el cestillo para vapor*
***Alimento en el agua

*Cestillo no incluido en algunos modelos

ÖNEMLİ UYARILAR

Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıda ile temas eden maddeler
- Çevre

- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okuyun ve daima "Kullanım Kılavuzuna" başvurun.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi, düdüklü tencereyi kullanırken de, özellikle etrafta çocuklar varsa dikkatli olun.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi hareket ettirirken çok dikkatli olun. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları ve düğmeleri kullanın. Gerekirse eldiven takın.
- Gövde saplarının doğru şekilde sıkıldığından daima emin olun. Gerekiyorsa sapları değiştirin.
- Düdüklü tencerenizi, tasarlanırken belirlenen kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Düdüklü tencereniz basınçla pişirir. Isınma sonucu meydana gelen bozulmalar nedeniyle kullanım performansı düşebilir. Düdüklü tencerenizin, kullanmaya başlamadan önce uygun şekilde kapatıldığından emin olun. "Kapama" paragrafına bakın.
- Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. İçerideki basıncın düştüğünden emin olun. "Güvenlik" paragrafına bakın.
- Düdüklü tencerenizi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, bu tencerenize ciddi şekilde zarar verir. Pişirme sırasında düdüklü tencerenin içinde daima yeterli sıvı olduğundan emin olun.
- Uygun ısı kaynaklarını, kullanım talimatlarına göre kullanın.
- Düdüklü tencerenizde asla süt bazlı malzemeler içeren tarifleri pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizde bol tuz kullanmayın, pişirme işleminin sonunda tuz ekleyin.
- Düdüklü tencerenizin 2/3'ünden fazlasını doldurmayın (maksimum doldurma işareti).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme sırasında şişen gıdalarda, düdüklü tencerenizi kapasitesinin yarısına kadar doldurun. Balkabağı, kabak, vs. bazlı bazı çorba türlerinde düdüklü tencerenizi ocağın üzerinde birkaç dakikalığına soğumaya bırakın, ardından soğuk suyla soğutun. Pişerken şişen hamursu gıdalar için 3 ve 4 L'lik modellerde ürününüzün 1/3'ünden fazlasını doldurmayın. Pişirme işleminin sonunda, suyun altında havayı boşaltmadan önce 5 dakika bekleyin.
- Basıncın etkisiyle şişme riski olan, zarlı etleri (örn. sığır dili...) pişirirken, et şişmiş bir görünüme ulaşana dek ete çatal batırmayın; vücudunuza sıcak su sıçrayabilir. Pişmeden önce eti aldığınızdan emin olun.
- Hamursu gıdalarda (bezelye, ravent...) gıdaların dışarıya sıçramaması için kapağını açmayan önce düdüklü tencerenizi hafifçe sallamalısınız.
- Her kullanımdan önce subapların tıkalı olmadığından emin olun. "Pişirmeden önce" paragrafına bakın.
- Düdüklü tencerenizi, basınç altında sıvı yağla kızartma yapmak için kullanmayın.
- Güvenlik sistemine, temizlik ve bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın. Özellikle, TEFAL gövdesi ve kapağı kullanın.
- Alkol buharı yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika boyunca kaynatın. Alkol içeren yemekler pişirirken tencerenizi gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirmeden önce ve sonra asitli ve tuzlu gıdaları düdüklü tencerenizde saklamayın, bu gövdeye zarar verebilir.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN

Açıklama Şeması

A. Çalışma subapı
B. Buhar tahliye devresi
C. Güvenlik subapı
D. Basınç göstergesi
E. Açma düğmesi
F. Uzun kapak sapı
G(a). Kapak konumlandırma işareti
G(b). Kapağı gövdeye göre konumlandırma işareti
H. Çalışma subapı konumlandırma işareti
I. Kapak contası
J. Buhar sepeti*
K. Üçayak*
L. Uzun gövde sapı
M. Gövde
N. Kısa gövde sapı
O. Maksimum doldurma işareti

Özellikler

Düdüklü tencere taban çapı - referanslar

Kapasite	Ø Gövde	Ø Taban	Model PASLANMAZ ÇELİK
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Uygulama bilgileri:
En yüksek çalışma basıncı: 80 kPa
Maksimum güvenli basınç: 170 kPa

Uygun ısı kaynakları



- Bu düdüklü tencere tüm ısı kaynaklarına uygundur.
- Elektrikli veya indüksiyonlu bir ocağın üzerinde, ısıtma plakasının, düdüklü tencere tabanını aşmayacak boyutta olduğundan emin olun.
- Seramik veya halojen bir ocak üzerinde, düdüklü tencere tabanının her zaman temiz ve kuru olduğundan emin olun.

TR

*Bazı modellerde sepet yoktur

- Gazlı bir ocak üzerinde, alevin, düdüklü tencere taban çapını geçmemesi gerekir.
- Tüm ocak tiplerinde, düdüklü tencerenizi tam ortalayın.

TEFAL Aksesuarları

- Aşağıdaki düdüklü tencere aksesuarları mevcuttur:

Aksesuar	Referans numarası
Kapak contası	X9010101

- Diğer parçaların değişimi veya onarılması için, Yetkili TEFAL Servis Merkezlerini arayın.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

Kullanım

Açma

- Başparmağınızla açma düğmesini **(E)** çekin ve düğmeyi aşağıya getirin **- Şekil 1**.
- Bir elinizle uzun gövde sapını **(L)** tutarken, diğer elinizle uzun kapak sapını **(F)** saat yönünün aksine açılana dek döndürün **- Şekil 2**.
- Ardından kapağı kaldırın

Kapama

Çalışmıyorken, ürün kapalıyken kapağın gövdeye göre hareket etmesi normaldir. Ürüne basınç dolduğunda bu durum ortadan kaybolur.

- Kapağı, kapak konumlandırma işaretlerini **G(α)** ve **G(b)** hizalayarak gövdenin üzerine düz bir şekilde kapatın.
- Kapağı saat yönünde, durana kadar **- Şekil 3**, düğme takılma sesini duyana kadar **- Şekil 4** döndürün.

Kapağı çeviremiyorsanız açma düğmesinin **(E)** aşağıda olduğundan emin olun.

Minimum doldurma

- Daima 25 cl/250 ml (2 bardak)'a denk gelen minimum sıvı miktarını ekleyin.

Buharlı pişirme için*:
- En az 75 cl/750 ml (6 bardak) doldurmalısınız.
- Sepetinizi* **(J)** bu amaçla tasarlanan desteğin* **(K)** üzerine koyun **- Şekil 5**.

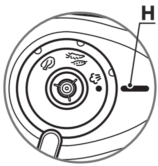
Buhar sepetine konan gıdalar* düdüklü tencerenin kapağıyla temas etmemelidir.

Maksimum doldurma

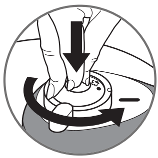
- Düdüklü tencerenizi asla gövde yüksekliğinin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın (maksimum doldurma işareti) **(O) - Şekil 6**.

Bazı gıdalar için:
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme sırasında şişen gıdalarda, düdüklü tencerenizi kapasitesinin yarısına kadar doldurun.
- Subaplar için, basıncı hızlıca boşaltmanızı öneriyoruz (Hızlı Basınç Boşaltma paragrafına bakın).

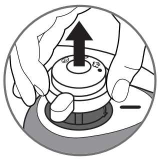
Çalışma subapının (A) kullanımı



Çalışma subapını (A) kurmak için:
Dikkat! Bu ürünler yalnızca ürün soğukken ve çalışmıyorken uygulanmalıdır.
- Çalışma subapını **(A)**, subap piktogramını ● konumlandırma işareti **(H)** ile hizalayarak yerleştirin.
- Subapa basın, ardından piktograma kadar çevirin veya .



Çalışma subapını kaldırmak için:
Dikkat! Bu ürünler yalnızca ürün soğukken ve çalışmıyorken uygulanmalıdır.
- Subapa basın ve piktogramı ● konumlandırma işaretiyle **(H)** hizalamak için resimdeki gibi çevirin.
- Subapı resimde gösterildiği gibi çekin.



Sebzeleri veya hassas gıdaları pişirmek için:
- Subap piktogramını konumlandırma işaretinin **(H)** karşısına yerleştirin **- Şekil 7**.

TR

*Bazı modellerde sepet yoktur

Et veya dondurulmuş gıdaları pişirmek için

- Subap piktogramını dkonumlandırma işaretinin **(H)** karşısına yerleştirin **- Şekil 8**.

Buharın çıkmasına izin vermek için:

- Subapı **(A)**, piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı bitirmek için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün **- Şekil 9** veya düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına yerleştirin ("Hızlı basınç boşaltma" paragrafı).

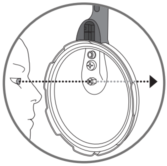
İlk kullanım

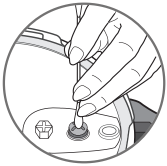
Basınç göstergesinde (D) buhar seviyesinin gösterilmesi, ürün çalışma başlangıcında normaldir.

- Sepet destekleyiciyi **(K)** gövde tabanına yerleştirin ve sepeti **(J)** üzerine bırakın*.
- Gövdenin 2/3'üne kadar suyla doldurun (maksimum doldurma işareti **(O)**).
- Düdüklü tencereyi kapatın.
- Piktogramı konumlandırma işaretinin **(H)** karşısına yerleştirin **- Şekil 8**.
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin, ardından maksimum güce ayarlayın.
- Subaptan buhar çıkmaya başladığında ısı kaynağını kısın ve 20 dakika bekleyin.
- 20 dakika geçtikten sonra ısı kaynağını kapatın.
- Subapı **(A)**, piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı tamamlamak için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün **- Şekil 9**.
- Basınç göstergesi **(D)** düşerken, düdüklü tencereniz basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açın **- Şekil 1 - 2**.
- Düdüklü tencereyi suyla durulayın ve kurumaya bırakın.

*Bazı modellerde sepet yoktur

Pişirmeden önce





- Her kullanımdan önce subapı **(A)** çekin ("Çalışma subapının kullanımı" paragrafına bakın) ve buhar tahliye devresinin **(B)** tıkanıp tıkanmadığını, gün ışığında göz denetimi yaparak tespit edin. Gerekirse bir kürdanla temizleyin **- Şekil 10**.
- Güvenlik subapı **(C)** bilyesinin yukarıdaki resimde olduğu gibi hareket ettiğini doğrulayın ve "Temizlik ve bakım" paragrafına bakın.
- Malzemeleri ve sıvıları ekleyin.
- Düdüklü tencereyi kapatın **- Şekil 3** ve doğru şekilde kapatıldığından emin olun **- Şekil 4**.
- Piktogramı veya subapı konumlandırma işaretinin **(H)** karşısına yerleştirin **- Şekil 7 veya 8**.
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin, ardından maksimum güce ayarlayın.

Pişirme sırasında

Basınç göstergesi (D), düdüklü tencere doğru şekilde kapatılmadıysa, düdüklü tencerenin basınç dolmasını engeller.

- Basınç göstergesinde **(D)** buhar seviyesinin gösterilmesi, ürün çalışma başlangıcında normaldir.
- Çalışma subapı **(A)** düzenli bir ses (PIIIŞŞT) çıkararak buharın kesintisiz olarak çıkmasına izin verirken, subapın **(A)** düzenli şekilde ses çıkarmaya devam edeceği şekilde ısı kaynağının şiddetini düşürün.
- Tarifte belirtilen pişirme süresini tutun.
- Pişirme süresi dolduğunda ısı kaynağını kapatın.

Pişirmenin sonu

Buharı çıkarmak için:

- Yavaş basınç boşaltma:

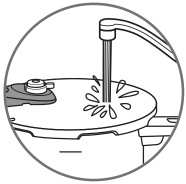
- Subapı **(A)**, piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı bitirmek için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün **- Şekil 9**. Basınç göstergesi **(D)** düşerken, düdüklü tencereniz basınç altında değildir.

Basınç göstergesi (D)**, hala basınç varsa düdüklü tencerenin açılmasını engeller.**

Buhar çıkarken anormal taşmalar gözlemliyorsanız çalışma subapını işarete yeniden yerleştirin veya - Şekil 7 veya 8, daha sonra taşma olmadığından emin olacak şekilde yavaşça yeniden basıncı boşaltın.

- Hızlı basınç boşaltma:

- Basınç boşaltımını hızlandırmak için, düdüklü tencerenizi soğuk su akan bir musluğun altına koyabilirsiniz, yukarıdaki şemaya bakın. Basınç göstergesi **(D)** azalırken, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur.
- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz **- Şekil 1 ve 2**.



Düdüklü tencerenizi sallamadan çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin.

- İstisnai Durum:

- Gıda emülgatörleri veya kurutulmuş sebzeler varsa (bkz. pişirme tablosu), basıncı boşaltmayın ve açmak için basınç göstergesinin **(D)** düşmesini bekleyin. Süreyi, tavsiye edilen pişirme süresinden biraz daha kısa tutun.

Temizlik ve bakım

Düdüklü tencerenin temizliği

Düdüklü tencerenin düzgün bir şekilde çalışması için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerine uyun:

- Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi (gövde ve kapak), bulaşık deterjanı eklenmiş ılık suyla yıkayın. Aynısını sepet için de tekrarlayın*.
- Çamaşır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın.
- Gövdeyi içi boşalana kadar ısıtmayın.

Gövdenin içini temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Sepetin iç kısmında, taban üzerinde oluşan lekeler, metal kalitesini etkilemez. Kireç oluşmuştur. Temizlemek için beyaz sirke dökülmüş bir sünger kullanabilirsiniz.

Gövdenin dışını temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Kapağı temizlemek için:

- Kapağı ılık suyla bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın ve iyice durulayın.

Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi yıkayın.

Uzun süre kullanıldıktan sonra oluşan çizikler ve kararmaların kullanıma ilişkin bir dezavantajı yoktur.

Yalnızca gövde ve sepet kısımları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Düdüklü tencerenizin kalitesini uzun süre muhafaza etmek için boşken gövde kısmını çok ısıtmayın.

*Bazı modellerde sepet yoktur

Kapak contasını temizlemek için:
- Her pişirmeden sonra contayı **(I)** ve yuvasını temizleyin.
- Contayı değiştirmek için, **Şekil 11 - 12**'ye bakın.

Çalışma subapını (A) temizlemek için:
- Çalışma subapını **(A)** kaldırın, "Çalışma subapının kullanımı" paragrafına bakın.
- Çalışma subapını **(A)** şiddetli akan musluk suyunun altında temizleyin **- Şekil 13**.

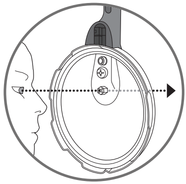
Buhar tahliye devresini (B) temizlemek için:
- Subapı **(A)** kaldırın.
- Buhar boşaltım devresinin düz ve yuvarlak olduğunu gün ışığında gözle denetleyin. Yukarıdaki resme bakın. Gerekirse bir kürdanla temizleyin **- Şekil 10**.

Güvenlik subapını (C) temizlemek için:
- Kapağın iç kısmına bulunan güvenlik subapı parçasını, suyun altından geçirerek temizleyin.
- Zorlanmadan batması gereken bilyeye hafifçe bastırarak çalışır durumda olduğunu onaylayın. Yukarıdaki resme bakın.

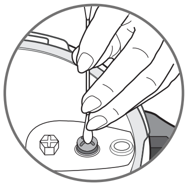
Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için:
- Düdüklü tencerenizin contasını her yıl veya contada kesik olduğunda değiştirin.
- Daima modelinize uygun bir orijinal TEFAL conta alın. Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL conta kullanın.

Düdüklü tencerenizi yıkamak için:
- Kapağı gövdenin üzerindeyken çevirin.

Düdüklü tencerenizin 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir SEB Servis Merkezinde kontrol edilmesi şarttır.



Bu işlemi gerçekleştirmek için asla keskin veya sivri nesneler kullanmayın.



Güvenlik

Düdüklü tencereniz pek çok güvenlik tertibatıyla donatılmıştır:

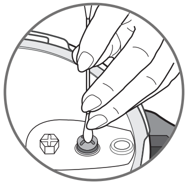
- **Kapama güvenliği:**
  - Ürün doğru şekilde kapatılmadıysa, basınç göstergesi **(D)** yükselmez ve düdüklü tencerenin basıncı yükselmez.

TR

- **Açma güvenliği:**
  - Düdüklü tencerenin basıncı varsa, açma düğmesi **(E)** tahrik edilemez. Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. Özellikle basınç göstergesine **(D)** çok fazla müdahale etmeyin.
- **Fazla basınca yönelik iki güvenlik:**
  - Birinci cihaz: Güvenlik subapı **(C)** serbest bırakır ve buhar, kapağın üzerinden yatay olarak uçar **- Şekil 14**
  - İkinci cihaz: Conta **(I)** kapağın kenarında veya sepet boyunca yer alan küçük bir delikten dikey olarak buhar çıkartır **- Şekil 15**. Dikkat, bu durum gazlı ocaktaki alevin yok olmasına neden olabilir.

Fazla basınç güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencereyi tamamen soğumaya bırakın.
- Açın.
- Çalışma subapını **(A) - Şekil 13**, buhar boşaltım devresini **(B) - Şekil 10**, güvenlik subapını **(C)** ve contayı **(I)** doğrulayın ve temizleyin. Yukarıdaki resme bakın.



Kullanım önerileri

1 - **Düdüklü tencereden çıkana dek buhar çok sıcaktır, buharın sizi yakmamasına dikkat edin. Gerekirse eldiven kullanın.**

2 - **Basınç göstergesi yükseldiğinde düdüklü tencerenizi artık açamazsınız.**

3 - **Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi düdüklü tencereyi kullanırken de etrafta çocuklar varsa tencereyi denetim altında tutun.**

4 - **Düdüklü tencereyi hareket ettirmek için sepetin iki sapından yararlanın.**

5 - **Yiyecekleri düdüklü tencerede bırakmayın.**

6 - **Asla çamaşır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın, bunlar malzemenin kalitesini düşürebilir.**

7 - Contayı, kapağı ve çalışma subapını bulaşık makinesinde yıkamayın ve suya daldırmayın.
8 - Contayı her sene ve kesik olması durumunda değiştirin.
9 - Düdüklü tencerenizin temizlik işlemi mutlaka soğuk suyla ve boş cihazla yapılmalıdır.
10 - Düdüklü tencerenizin 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir TEFAL Servis Merkezinde kontrol edilmesi şarttır.

Garanti

- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde yeni TEFAL düdüklü tencerenizin gövdesi şunlara karşı 10 yıl garantilidir:
    - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
    - Metal tabanın erken aşınması.
- **Her türlü imalat hatası veya kusuru için tüm diğer parçalarda bakım ve işçilik garantisi 2 yıldır.**
- **Bu garanti, ürünün kolisi üzerine yapışmış olan Garanti Belgesi, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturası ibra edildiğinde geçerlidir.**

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması,
- Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya

*Bazı modellerde sepet yoktur

Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servis Merkezinin adresini öğrenmek için 444 40 50 numaralı çağrı merkezimizi arayın. (Kutu üzerindeki garanti belgesine bakın).

Düzenleyici İbare

İbare	**Konum**
Üretici kimliği ve ticari marka	Gövde sapı ve kapak sapı
Üretim yılı ve partisi	Gövde üzerinde
Model referansı Maksimum güvenli basınç (PS) En yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapak üzerinde
Kapasite	Gövde tabanı

- **Çevreyi koruyun!**



ⓘ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.

➲ Doğru şekilde değerlendirilmesi için uygun bir toplama noktasına bırakın.

TEFAL sorularınızı yanıtlıyor

Sorunlar	Öneriler
Düdüklü tencere içinde sıvı yokken basınç altında sıcaksa:	Düdüklü tencerenizin Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Basınç göstergesi yükselmediyse ve pişirme sırasında subaptan hiçbir şey boşaltılmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin: - Isı kaynağı yeterince güçlü değilse, kaynağın derecesini yükseltin. - Gövdedeki sıvı miktarı yeterli. - Çalışma subapı piktogramlardan birinin üzerine yerleştirilir veya **- Şekil 7 veya 8**. - Düdüklü tencere kapalı. - Conta veya gövde tabanı zarar görmedi.
Basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında subaptan hiçbir şey boşaltılmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse, cihazınızı soğuk sudan geçirin, "Hızlı basınç boşaltma ve İstisnai durum" bölümüne bakın ve cihazı açın. Çalışma subapını ve buhar tahliye devresini temizletin ve güvenlik subapı bilyesinin zorlanmayan hareket ettiğini doğrulayın.
Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa şunları kontrol edin:	Kapak iyice kapandı mı? Kapak contasının konumlandırması doğru mu? Contanın durumu iyi mi? Gerekirse değiştirin. Kapağın, contanın ve kapaktaki conta yuvasının, güvenlik subapının ve çalışma subapının temizliği. Gövdenin kenarları iyi durumda mı?
Kapağı açamazsanız:	Basınç göstergesinin düşük konumda olduğunu doğrulayın. Değilse basıncı boşaltın, ihtiyaç halinde soğuk su akan musluğun altında düdüklü tencereyi soğutun, "Hızlı basınç boşaltma ve İstisnai durum" paragrafına bakın.

TR

Sorunlar	Öneriler
Gıdalar pişmezse veya yanarsa, şunları kontrol edin:	Pişirme süresi Isı kaynağının şiddeti. Çalışma subapının doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.
Gıdalar düdüklü tencerenin içinde yandıysa:	Yıkamadan önce sepetinizi bekletin. Asla çamaşır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın.

Et ve Balık

	ÇİĞ **Subap konumu**	**DONDURULMUŞ** **Subap konumu**
Domuz Eti (kızartma 1 Kg)	25 dk.	45 dk.
Kuzu (but 1,3 Kg)	25 dk.	35 dk.
Lota Balığı (fileto 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	4 dk.	6 dk.
Piliç (bütün 1,2 Kg)	20 dk.	45 dk.
Sığır Eti (kızartma 1 Kg)	10 dk.	28 dk.
Somon (4 dilim 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	6 dk.	8 dk.
Ton (4 parça 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	7 dk.	9 dk.

Sebzeler

		Pişirme	ÇİĞ Subap konumu	DONDU-RULMUŞ Subap konumu
Bezelye		- buhar	1,5 dk	4 dk
Brokoli		- buhar	3 dk.	3 dk.
Buğday (hafif kuru)		- daldırma	15 dk.	
Brüksel lahanası		- buhar	7 dk.	5 dk. - daldırma
Dörde bölünmüş patates		- buhar	12 dk.	
		- daldırma	6 dk.	
Enginar		-buhar**	18 dk.	
		-daldırma***	15 dk.	
Hindiba		- buhar	12 dk.	
Ispanak		- buhar	5 dk.	8 dk.
		- daldırma	3 dk.	
Kabak		- buhar	6,5 dk	9 dk
		- daldırma	2 dk.	
Kabak (püre) (emülgatör gıdalar)		- daldırma	8 dk.	
Karnabahar		- daldırma	3 dk.	4 dk.
Kereviz		- buhar	6 dk	
		- daldırma	10 dk.	
Kırma bezelye (hafif kuru)		- daldırma	14 dk.	
Kıyılmış	mantar	- buhar	1 dk.	5 dk.
	bütün	- daldırma	1,5 dk	
Kıyılmış	yeşil lahana	- buhar	6 dk.	
	yaprakları koparılmış	- buhar	7 dk.	
Kuru fasulye		- daldırma	20 dk.	
Kuşkonmaz		- daldırma	5 dk.	
Pancar		- buhar	20 - 30 dk.	
Pirinç (hafif kuru)		- daldırma	7 dk.	
Şalgam		- buhar	7 dk.	
		- daldırma	6 dk.	
Taze fasulye		- buhar	8 dk.	9 dk.
Yeşil mercimek (hafif kuru)		- daldırma	10 dk.	
Yuvarlak doğranmış	havuç (emülgatör gıdalar)	- buhar	7 dk.	5 dk.
Yuvarlak kesilmiş pırasa		- buhar	2,5 dk	

** Gıda, buhar sepetindedir*
*** Gıda sudadır

TR

*Bazı modellerde sepet yoktur

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς:
- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Περιβάλλον

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης».
- Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της αυτόματης χύτρας ταχύτητας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε την αυτόματη χύτρα ταχύτητας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινείτε την υπό πίεση αυτόματη χύτρα ταχύτητας με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές της επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.
- Ελέγχετε τακτικά εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Εάν είναι απαραίτητο, ξαναβιδώστε τες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο «Κλείσιμο».
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ασκώντας πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Φροντίζετε να υπάρχει πάντα αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε την (τις) συμβατή(ές) πηγή(ές) θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε στη χύτρα σας συνταγές με βάση το γάλα.
- Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τα τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, ... μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για ορισμένες σούπες με βάση την κολοκύθα, τα κολοκυθάκια…, αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά και έπειτα βάλτε την να κρυώσει κάτω από κρύο νερό. Στην περίπτωση των μοντέλων των 3 και 4L, για τα τρόφιμα που χυλώνουν ή διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, μην γεμίζετε τη χύτρα σας κατά περισσότερο από το 1/3. Στο τέλος του μαγειρέματος, περιμένετε 5 λεπτά πριν προβείτε στην αποσυμπίεση κάτω από νερό.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακή πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα…), η οποία ενδέχεται να διογκωθεί από την πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται διογκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Σε περίπτωση τροφίμων που χυλώνουν (φάβα, ραβέντι…), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε ώστε να μην πεταχτούν έξω τα τρόφιμα.
- Πριν από οποιαδήποτε χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένες οι βαλβίδες. Δείτε την παράγραφο «Πριν από το μαγείρεμα».
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί από οινοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν ετοιμάζετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινα ή αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες στον κάδο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

- **A.** Βαλβίδα λειτουργίας
- **B.** Αγωγός εκκένωσης ατμού
- **C.** Βαλβίδα ασφαλείας
- **D.** Δείκτης πίεσης
- **E.** Κουμπί ανοίγματος
- **F.** Μακριά λαβή καπακιού
- **G(a).** Ένδειξη θέσης καπακιού
- **G(b).** Ένδειξη θέσης του καπακιού σε σχέση με τον κάδο
- **H.** Ένδειξη θέσης της βαλβίδας λειτουργίας
- **I.** Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού
- **J.** Καλάθι ατμού*
- **K.** Τρίποδο**
- **L.** Μακριά λαβή του κάδου
- **M.** Κάδος
- **N.** Μικρή λαβή του κάδου
- **O.** Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος πυθμένα της αυτόματης χύτρας ταχύτητας - αναφορές

Χωρητικότητα	Ø Κάδος	Ø Πυθμένας	Μοντέλο INOX
4 L	22 cm	19 cm	P25342
6 L	22 cm	19 cm	P25307
Σετ 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443
7 L	22 cm	19 cm	P25308
8 L	22 cm	19 cm	P25344

Κανονιστικές πληροφορίες:
Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa
Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 170 kPa

Συμβατές πηγές θερμότητας



- Αυτή η χύτρα είναι κατάλληλη για όλες τις πηγές θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές και τις επαγωγικές εστίες, φροντίστε το μέγεθος της θερμαντικής πλάκας να μην υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.
- Στις κεραμικές εστίες ή στις εστίες αλογόνου, βεβαιωθείτε ότι η βάση της χύτρας είναι πάντα καθαρή και στεγνή.

EL

*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

- Στις κουζίνες αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.
- Σε όλες τις εστίες, φροντίστε η χύτρα σας να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

Εξαρτήματα TEFAL

- Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη χύτρα:

Εξάρτημα	Αριθ. αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού	X9010101

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της TEFAL.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Χρήση

Άνοιγμα

- Με τον αντίχειρα τραβήξτε το κουμπί ανοίγματος **(E)** και κρατήστε το τραβηγμένο - **σχ. 1**.
- Με το ένα χέρι κρατήστε τη μακριά λαβή του κάδου **(L)**, και με το άλλο χέρι στρέψτε τη μακριά λαβή του καπακιού **(F)** αντίθετα προς τη φορά του ρολογιού, μέχρι να ανοίξει - **σχ. 2**.
- Έπειτα σηκώστε το καπάκι.

Κλείσιμο

Όταν η χύτρα είναι κλειστή και εκτός λειτουργίας, είναι φυσιολογικό να γυρίζει το καπάκι πάνω στον κάδο. Αυτό θα σταματήσει να γίνεται όταν αυξηθεί η πίεση στη χύτρα.

- Τοποθετήστε το καπάκι καλά επάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις τοποθέτησης του καπακιού **G(a)** και **G(b)**.
- Στρέψτε το καπάκι με τη φορά του ρολογιού έως την ακίδα - **σχ. 3** μέχρι να ακούσετε τον ήχο ασφάλισης του κουμπιού **σχ. 4**.

Εάν δεν καταφέρετε να γυρίσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος **(E)** είναι αρκετά τραβηγμένο.

Ελάχιστη πλήρωση

- Τοποθετείτε πάντα ελάχιστη ποσότητα υγρού ίση με 25 cl/ 250 ml (2 ποτήρια).

Για μαγείρεμα στον ατμό* :

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl/ 750 ml (6 ποτήρια).
- Τοποθετείτε το καλάθι σας* **(J)** στο τρίποδο** **(K)** που παρέχεται για το σκοπό αυτό - **σχ. 5**.

Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

Μέγιστη πλήρωση

- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 του ύψους του κάδου (μέγιστη ένδειξη πλήρωσης) **(O)** - **σχ. 6**.

Για ορισμένα τρόφιμα:

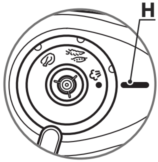
- Για τα τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες,... μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλεύουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση (δείτε παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση»).

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)

Για να βάλετε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας (A) :

Προσοχή, αυτές οι ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο όταν η χύτρα είναι κρύα και εκτός λειτουργίας.

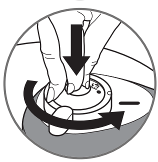
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ● της βαλβίδας με την ένδειξη θέσης **(H)**.
- Πιέστε τη βαλβίδα και έπειτα στρίψτε την έως το σύμβολο ή .



Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

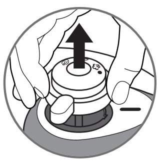
Προσοχή, αυτές οι ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο όταν η χύτρα είναι κρύα και εκτός λειτουργίας.

- Πιέστε τη βαλβίδα και στρίψτε την για να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο ● με την ένδειξη θέσης **(H)** όπως στο παρακείμενο σχέδιο.
- Τραβήξτε τη βαλβίδα όπως στο παρακείμενο σχέδιο.



Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

- Τοποθετήστε το σύμβολο της βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης **(H)** - **σχ. 7**.



*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

Για να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας ή τρόφιμα:

- Τοποθετήστε το σύμβολο της βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης **(H)** - **σχ. 8**.

Για την απελευθέρωση του ατμού:

- Στρίψτε σταδιακά τη βαλβίδα **(A)** επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου - **σχ. 9**, ή τοποθετήστε τη χύτρα σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό (παράγραφος «Γρήγορη αποσυμπίεση»).

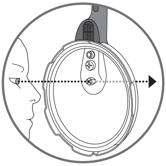
Πρώτη χρήση

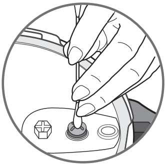
Η ύπαρξη ατμού στο επίπεδο του δείκτη πίεσης (D) είναι φυσιολογική στην έναρξη της λειτουργίας της χύτρας.

- Τοποθετήστε το τρίποδο** του καλαθιού (K) στον πυθμένα του κάδου και τοποθετήστε επάνω του **(J)** το καλάθι*.
- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου [μέγιστη ένδειξη πλήρωσης **(O)**].
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε το σύμβολο fαπέναντι από την ένδειξη θέσης **(H)** - **σχ. 8**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε μια πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.
- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και κρατήστε χρόνο 20 λεπτών.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Στρίψτε σταδιακά τη βαλβίδα (A) επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει στο τελικό σημείο απέναντι από το σύμβολο - **σχ. 9**.
- Όταν ο δείκτης πίεσης **(D)** κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα - **σχ. 1 - 2**.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.

*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

Πριν από το μαγείρεμα





- Πριν από κάθε χρήση τραβήξτε τη βαλβίδα **(A)** (δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας») και ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν η οπή εκκένωσης ατμού **(B)** δεν είναι φραγμένη. Εάν χρειαστεί καθαρίστε την με μια οδοντογλυφίδα **- σχ. 10**.
- Βεβαιωθείτε ότι η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας **(C)** κινείται, όπως στο παρακείμενο σχέδιο και δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση».
- Προσθέστε τα συστατικά σας και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα **- σχ. 3** και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά **- σχ. 4**.
- Τοποθετήστε το σύμβολο ή dτης βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης H **- σχ. 7 ή 8**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε μια πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.

Κατά το μαγείρεμα

Ο δείκτης πίεσης (D) εμποδίζει τη χύτρα να αυξήσει την πίεσή της εάν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.

- Η ύπαρξη ατμού στο επίπεδο του δείκτη πίεσης **(D)** είναι φυσιολογική στην έναρξη της λειτουργίας της χύτρας.
- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας **(A)** αφήνει να διαφύγει ατμός συνεχώς, εκπέμποντας ένα ρυθμικό ήχο (ΠΣΣΣΣΣΤ), χαμηλώστε την πηγή θερμότητας έτσι ώστε η βαλβίδα (A) να συνεχίσει να εκπέμπει ένα συνεχή συριγμό.
- Κρατήστε το χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την πηγή θερμότητας.

Λήξη του μαγειρέματος

Για να απελευθερώσετε τον ατμό:

- Αργή αποσυμπίεση:

- Γυρίστε σταδιακά τη βαλβίδα **(A)** επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου **- σχ. 9**. Όταν ο δείκτης πίεσης **(D)** κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.

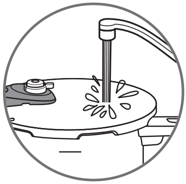
Ο δείκτης πίεσης (D) εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας εάν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.

Εάν κατά την απελευθέρωση ατμού παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτινάξεις, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στην ένδειξη ή - σχ. 7 ή 8 - έπειτα αποσυμπιέστε ξανά αργά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλες εκτινάξεις.

EL

- Γρήγορη αποσυμπίεση:

- Μπορείτε να τοποθετήσετε τη χύτρα σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό για να επιταχύνετε την αποσυμπίεση, δείτε το παρακείμενο σχήμα. Όταν ο δείκτης ατμού **(D)** κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα σας **- σχ. 1 και 2**.



Όσο η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση να την μετακινείτε με τη μέγιστη προσοχή χωρίς να την τραντάζετε.

- Ειδική περίπτωση:

- Στις περιπτώσεις μαγειρέματος τροφίμων που χυλώνουν (βλ. πίνακα μαγειρέματος) ή ξηρών λαχανικών, μην προβαίνετε σε αποσυμπίεση και περιμένετε να κατέβει ο δείκτης πίεσης **(D)** για να ανοίξετε τη χύτρα. Φροντίστε να μειώσετε λίγο τους προβλεπόμενους χρόνους μαγειρέματος.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός της αυτόματης χύτρας ταχύτητας

Για την σωστή λειτουργία της χύτρας σας, φροντίστε να τηρείτε αυτές τις συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

- Πλένετε τη χύτρα (κάδο και καπάκι) μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων. Κάντε το ίδιο για το καλάθι*.
- Μην χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου:

- Πλύνετέ το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνει σε τίποτα την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για εναποθέσεις αλάτων. Για να εξαφανιστούν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγαράκι με λίγο λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετέ το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι με χλιαρό νερό με σφουγγάρι και υγρό πιάτων και ξεπλύνετέ το καλά.

Πλένετε τη χύτρα σας μετά από κάθε χρήση.

Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.

Μόνο ο κάδος και το καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Για να διατηρήσετε για περισσότερο χρόνο τις ιδιότητες της χύτρας σας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο σας όταν είναι άδειος.

*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού:

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης **(I)** και τη βάση του.
- Για να τοποθετήσετε το λάστιχο στεγανοποίησης πίσω στη θέση του, ανατρέξτε στα **σχ. 11 - 12**.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) :

- Τραβήξτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)**, δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας».
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης **- σχ. 13**.

Για να καθαρίσετε την οπή εκκένωσης ατμού (B):

- Σηκώστε τη βαλβίδα **(A)**.
- Ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν η οπή εκκένωσης ατμού είναι ελεύθερη και στρογγυλή. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε την με μια οδοντογλυφίδα **- σχ. 10**.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (C) :

- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού βάζοντάς το κάτω από το νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πιέζοντας ελαφρώς την μπίλια που πρέπει να βυθίζεται χωρίς δυσκολία. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο.

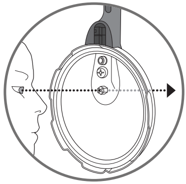
Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας:

- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάζει ρωγμή.
- Παίρνετε πάντα γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL που ταιριάζει με το μοντέλο σας.

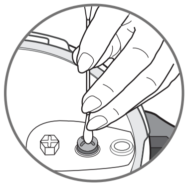
Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.

Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.



Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κάποιο αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για την ενέργεια αυτή.



Ασφάλεια

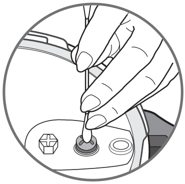
Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:

- **Ασφάλεια στο κλείσιμο:**
  - SΕάν η χύτρα δεν έχει κλείσει καλά, ο δείκτης πίεσης **(D)** δεν μπορεί να ανέβει και κατά συνέπεια δεν μπορεί να αυξηθεί η πίεση της χύτρας.

• **Ασφάλεια στο άνοιγμα:**
- Εάν η χύτρα είναι υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος **(E)** δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ασκώντας πίεση. Κυρίως μην παρεμβαίνετε στον δείκτη πίεσης **(D)**.

• **Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:**
- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας **(C)** απελευθερώνει την πίεση και ο ατμός διαφεύγει οριζοντίως κάτω από το καπάκι **- σχ.14**
- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης **(I)** αφήνει να διαφύγει ατμός κάθετα από τη μικρή οπή που βρίσκεται στο χείλος του καπακιού ή κατά μήκος του κάδου **- σχ.15**. Προσοχή, αυτό μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας σε μια εστία αερίου.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:
- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A) - σχ.13**, την οπή εκκένωσης ατμού **(B) - σχ.10**, τη βαλβίδα ασφαλείας **(C)** και το λάστιχο στεγανοποίησης **(I)**. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο.



Συμβουλές χρήσης

1 - **Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν βγαίνει από τη χύτρα, προσέξτε να μην καείτε. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.**

2 - **Όταν ο δείκτης πίεσης είναι ψηλά, δεν μπορείτε πια να ανοίξετε τη χύτρα σας.**

3 - **Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.**

4 - **Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε τις δύο λαβές του κάδου.**

5 - **Μην αφήνετε τα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.**

6 - **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν την ποιότητα του υλικού.**

7 - **Μην βάζετε στο πλυντήριο πιάτων και μην αφήνετε να μουλιάσουν στο νερό: το λάστιχο στεγανοποίησης, το καπάκι και τη βαλβίδα λειτουργίας.**

8 - **Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάσει ρωγμή.**

9 - **Το καθάρισμα της χύτρας σας πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε όταν αυτή είναι κρύα και άδεια.**

10 - **Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.**

Garantie

- Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
    - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
    - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός εάν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**

Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:

- Φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
    - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στο φούρνο,
    - Τοποθέτηση του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευής της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό τοπικής χρέωσης για να μάθετε τη διεύθυνση του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου κέντρου επισκευής της Tefal. (Δείτε το συνημμένο έγγραφο εγγύησης).

*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

Κανονιστική σήμανση

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό του κατασκευαστή και εμπορική επωνυμία	Λαβή κάδου και λαβή καπακιού
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Στον κάδο
Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο καπάκι
Χωρητικότητα	Πυθμένας του κάδου

- **Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!**



ⓘ Η συσκευή σας περιέχει αρκετά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο συλλογής για την επεξεργασία της.

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν η χύτρα ζεστάθηκε υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό:	Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της TEFAL.
Εάν ο δείκτης πίεσης δεν έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από την οπή κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμείνει, ελέγξτε εάν: - Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά δυνατή, διαφορετικά αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού στον κάδο είναι αρκετή. - Η βαλβίδα λειτουργίας βρίσκεται σε ένα από τα σύμβολα  ή  **- σχ. 7 ή 8**. - Η χύτρα έχει κλείσει καλά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν παρουσιάζουν φθορά.
Εάν ο δείκτης πίεσης έχει ανέβει και τίποτα δεν διαφεύγει από την οπή κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμείνει, βάλτε τη χύτρα κάτω από κρύο νερό, δείτε την παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση και ειδικές περιπτώσεις», και έπειτα ανοίξτε την. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και την οπή εκκένωσης ατμού και ελέγξτε εάν η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας βυθίζεται χωρίς δυσκολία.
Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, επαληθεύστε:	Εάν το καπάκι έχει κλείσει καλά. Τη θέση του λάστιχου στεγανοποίησης στο καπάκι. Την καλή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και εάν χρειαστεί αλλάξτε το. Εάν είναι καθαρό το καπάκι, το λάστιχο στεγανοποίησης και η θέση του στο καπάκι, η βαλβίδα ασφάλειας και η βαλβίδα λειτουργίας. Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε εάν ο δείκτης πίεσης έχει κατέβει. Διαφορετικά, αποσυμπιέστε, εάν χρειαστεί, κρυώστε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό, δείτε την παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση και ειδικές περιπτώσεις».

EL

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:	Τον χρόνο μαγειρέματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Εάν έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα λειτουργίας. Την ποσότητα υγρού.
Εάν τα τρόφιμα έχουν καεί μέσα στη χύτρα:	Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγο πριν τον πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.

Κρέατα και Ψάρια

	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας	**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδα**
Αρνί (μπούτι 1,3 Kg)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 Kg)	10 λεπτά	28 λεπτά
Σολωμός (4 φιλέτα των 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	6 λεπτά	8 λεπτά
Κοτόπουλο (ολόκληρο 1,2 Kg)	20 λεπτά	45 λεπτά
Πεσκανδρίτσα (φιλέτα 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	4 λεπτά	6 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 Kg)	25 λεπτά	45 λεπτά

Λαχανικά

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αγκινάρες		- ατμός**	18 λεπτά	
		- εμβύθιση***	15 λεπτά	
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά	
Σπαράγγια		- εμβύθιση	5 λεπτά	
Σιτάρι (ξηρά λαχανικά)		- εμβύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά	8 λεπτά
		- εμβύθιση	3 λεπτά	
Καρότα (τρόφιμα που χυλώνουν)	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κοκκινογούλι		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κουνουπίδι		- εμβύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Κολοκύθα (πουρές) (τρόφιμα που χυλώνουν)		- εμβύθιση	8 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός	6,5 λεπτά	9 λεπτά
		- εμβύθιση	2 λεπτά	
Πατάτες κομμένες σε τέταρτα		- ατμός	12 λεπτά	
		- εμβύθιση	6 λεπτά	
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα	- ατμός	1 λεπτό	5 λεπτά
	ολόκληρα	- εμβύθιση	1,5 λεπτό	
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσσα σε ροδέλες		- ατμός	2,5 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο	- ατμός	6 λεπτά	
	σε φύλλα	- ατμός	7 λεπτά	
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	10 λεπτά	
Μπρόκολα		- ατμός	3 λεπτά	3 λεπτά
		- εμβύθιση	10 λεπτά	
Μπιζέλια		- ατμός	1,5 λεπτό	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - εμβύθιση
Ρέβα		- ατμός	7 λεπτά	
		- εμβύθιση	6 λεπτά	
Ρύζι (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	7 λεπτά	
Φασολάκια, ημι-αποξηραμένα		- εμβύθιση	20 λεπτά	
Φάβα (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	14 λεπτά	

** Τρόφιμα στο καλάθι ατμού*
*** Τρόφιμα στο νερό

*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

الخُضار

		الطهي	طازجة موقع الصمام	مُثلجة موقع الصمام
أرضي شوكي (خرشوف)		– بخار **	١٨ دقيقة	–
		– غمر بالماء ***	١٥ دقيقة	–
هليون		– غمر بالماء	٥ دقائق	–
شمندر (بنجر)		– بخار	٢٠ – ٣٠ دقيقة	–
بروكلي		– بخار	٣ دقائق	٣ دقائق
براعم الكرنب		– بخار	٧ دقائق	٥ دقائق غمر بالماء
جزر (طعام مُستحلب)	شرحات مستديرة	– بخار	٧ دقائق	٥ دقائق
قرنبيط		– غمر بالماء	٣ دقائق	٤ دقائق
كرفس		– بخار	٦ دقائق	–
		– غمر بالماء	١٠ دقائق	–
كوسى		– بخار	٦:٣٠ دقائق	٩ دقائق
		– غمر بالماء	٢ دقيقة	–
هندباء		– بخار	١٢ دقيقة	–
فاصولياء خضراء		– بخار	٨ دقائق	٩ دقائق
ملفوف أخضر	مُقطع ناعماً	– بخار	٦ دقيقة	–
	منزوع الأوراق	– بخار	٧ دقائق	–
عدس أخضر (خضار مجففة)		– غمر بالماء	١٠ دقائق	–
بازلاء خضراء		– بخار	١:٣٠ دقيقة	٤ دقائق
كرّاث مُقطع الى حلقات		– بخار	٢:٣٠ دقيقة	–
فطر	مُقطع ناعماً	– بخار	١ دقيقة	٥ دقائق
	قطع كاملة	– غمر بالماء	١:٣٠ دقيقة	–
بطاطس، مقطعة أرباعاً		– بخار	١٢ دقيقة	–
		– غمر بالماء	٦ دقائق	–
قرع (بيوريه) (خضار مجففة)		– غمر بالماء	٨ دقائق	–
أرز (خضار مجففة)		– غمر بالماء	٧ دقائق	–
فاصوليا شبه مُجففة		– غمر بالماء	٢٠ دقيقة	–
سبانخ		– بخار	٥ دقائق	٨ دقائق
		– غمر بالماء	٣ دقيقة	–
بازلاء حبوب (خضار مجففة)		– غمر بالماء	١٤دقائق	–
لفت		– بخار	٧ دقائق	–
		– غمر بالماء	٦ دقائق	–
قمح (خضار مجففة)		– غمر بالماء	١٥دقيقة	–

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

المشكلة	الحل
إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد بأن :	وقت الطهي صحيح قوة ومستوى المصدر الحراري صمام التشغيل في موقعه الصحيح. كمية السوائل
احترق الطعام في طنجرة الضغط	إملأ الطنجرة بالماء واتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيّضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها.

اللحوم - الأسماك

	طازجة موقع الصمام	مُثلجة موقع الصمام
سمك الصياد (فيليه ٠،٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)	٤ دقائق	٦ دقائق
عجل (روستو ١ كلج)	١٠ دقائق	٢٨ دقيقة
دجاج (دجاجة كاملة ١،٢ كلج)	٢٠ دقيقة	٤٥ دقيقة
ضأن (فخذ ١،٣ كلج)	٢٥ دقيقة	٣٥ دقيقة
سلمون (٤ ستيك ٠،٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)	٦ دقائق	٨ دقائق
تونه (٤ ستيك ٠،٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)	٧ دقائق	٩ دقائق

AR

تيفال تُجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد
إذا لم يرتفع مؤشّر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : – الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة. – السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. – صمام التشغيل في موقع  أو  **شكل 7** أو **8**. – طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح. – الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف.
إذا ارتفع مؤشّر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري، انظر الفقرة "تصريف سريع للضغط" و "حالة خاصة"، ثم افتح الطنجرة. نظّف صمام التشغيل ، وقناة تصريف البخار، و تأكد من نظافة وسلامة الكرة في صمام الأمان وانها تتحرك بسهولة.
البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد بأن :	الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح في الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة .استبدلها إذا لزم الأمر الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل بحالة نظيفة. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.
لا يمكن فتح الغطاء	تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرّف البخار من طنجرة الضغط بتبريدها تحت مجرى ماء بارد، انظر الفقرة "تصريف سريع للضغط"

علامات قياسية

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة	مقبض الطنجرة و مقبض الغطاء
سنة الصنع والدُّفعة	على الطنجرة
مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)	على الغطاء
السعة	قعر الطنجرة

• حماية البيئة أولاً !



يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها.

أودعها في مراكز تجميع النفايات المُختصة، للعمل على تفكيكها بطريقة صحيحة.

AR

7- لا تضع القطع التالية في جلاّية الصحون لتنظيفها : الحلقة المطاطية، الغطاء، وصمام التشغيل.
8- يجب أن تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها.
9- تُنظّف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
10- اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة TEFAL المُعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.

الـضـمـانـة

- تتمتع طنجرة الضغط TEFAL الجديدة **بضمانة عشر سنوات** للهيكل إذا تم استعماله في الظروف التي تتقيّد بالإرشادات المرفقة، وتُغطي هذه الضمانة ما يلي : -
- أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط .
- أي تدهور مُبكّر في معدن القاعدة.
- **لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة** (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- **يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.**

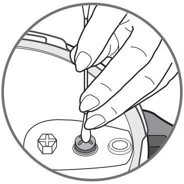
يُستثنى من الضمانة ما يلي :-

- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال، خصوصاً:
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن .
- إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان أقرب مركز خدمة TEFAL المعتمد. انظر وثيقة الضمانة المرفقة).

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

- **السلامة عند الفتح**
– اذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فإن زر تحرير المقبض (**E**) لن يمكن تفعيله. لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة ، ولا تتخذ أي إجراء نحو مؤشّر الضغط (**D**).

- **ميزتان إضافيتان ضد الضغط الزائد :**
– الميكانيكية الأولى : يُصرّف صمام الأمان (**C**) الضغط، ويخرج البخار افقياً من قمة الغطاء – **شكل 14**.
– الميكانيكية الثانية : تسمح حلقة منع التسرب (**I**) بتصريف البخار عمودياً من الفتحة الصغيرة الموجودة في طرف الغطاء أو على طول حافة الطنجرة – **شكل 15**. تنبيه : قد يؤدي ذلك إلى إخماد اللهب في موقد الغاز.



إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :
- اوقف المصدر الحراري عن التشغيل.
- دع طنجرة الضغط لتبرد تماماً.
- افتح طنجرة الضغط.
- تأكد من نظافة صمام التشغيل (**A**) – **شكل 13** وقناة تصريف البخار (**B**) **شكل 10**، وصمام الأمان (**C**) و حلقة منع التسرب (**I**). انظر الرسم المُقابل.

توصيات الإستعمال

1– يكون البخار عادة ساخناً جداً عند خروجه من طنجرة الضغط، يُرجى الحرص ألا تُحرق نفسك. يُرجى استعمال قفازات الفرن إذا استدعى الأمر.
2– عندما يرتفع مؤشر الضغط، فلن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
3– مثلها مثل أي منتج آخرمن أواني الطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
4– لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقبضين.
5– لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
6– لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية المعدن.

لتنظيف الحلقة المطاطية في الغطاء:

- بعد إستعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (**I**) دائماً، بما في ذلك التجويف في مكان تركيبها .
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يُرجى مراجعة **شكل 11 و 12**.

لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (**A**)، انظر الفقرة "استعمال صمام التشغيل"
- اغسل صمام التشغيل (**A**) تحت مياه الصنبور الجارية – **شكل 13**.

لتنظيف قناة تصريف البخار (B) :

- انزع صمام التشغيل (**A**).
- تأكد بالعين المُجرّدة، وفي مقابل الضوء، إذا كانت قناة تصريف البخار مكتملة الإستدارة وغير مسدودة. انظر الشكل المقابل. في حال الضرورة، نظّفها بواسطة عود تنظيف الأسنان – **شكل 10**.

لتنظيف صمام الأمان (C) :

- يُنظف الجزء الظاهر من صمام الأمان في داخل الغطاء بوضعه تحت الماء الجاري.
- تأكد من حركة الصمام بالضغط على الكرة ، التي يحب أن تتحرك بسهولة. انظر الشكل المقابل.

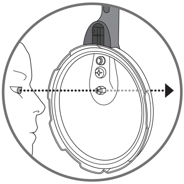
لإستبدال الحلقة المطاطية المانعة للتسرب :

- تُستبدل حلقة منع التسرب مرة في السنة، أو في حال أُصيبت بالتقطع.
- استعمل دائماً قطع غيار TEFAL الأصلية المُصمّمة خصيصاً لطراز هذا المنتج.

لتخزين طنجرة الضغط :

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت على الطنجرة.

من الضروري عرض طنجرة الضغط للفحص بواسطة أحد مراكز خدمة TEFAL المعتمدين، بعد ١٠ سنوات من الإستعمال



لا تستعمل ادوات خارقة أو حادة للقيام بعمليات التنظيف هذه.



السلامة

تتوفر في طنجرة الضغط عدة أنظمة للسلامة.

- **السلامة عند الإغلاق**

– إن لم تكن طنجرة الضغط مقفلة بإحكام، فلن يتمكن مؤشر الضغط (**D**) من الإرتفاع، وبالتالي فأن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحتباس الضغط.



– **تصريف سريع للبخار :**
- ضع طنجرة الضغط تحت صنبور الماء البارد لتسريع عملية التبريد، انظر الى الشكل المقابل. وعندما ينخفض مؤشّر الضغط (**D**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط.
- يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط – **شكل 1 و 2**

– **في حالات خاصة :**
- في حال طهي الطعام المُستحلب (انظر جدول الطهي) أو الخُضار المجففة، لا تُخرج البخار. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (**D**) قبل أن تفتح الطنجرة. خطط للتقليل من وقت الطهي الموصى به بعض الشيء.

يُرجى الحرص دائماً عند تحريك طنجرة الضغط في حال كانت تحت الضغط، ولا تحاول هزّها.

التـنـظـف والـصـيـانـة

تنظيف طنجرة الضغط

للحصول على أفضل أداء من المنتج، يُرجى تأكد من اتباع ارشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط :
- تُغسل طنجرة الضغط (الطنجرة والغطاء) بعد الإستعمال بالماء الساخن و سائل التنظيف. اتبع نفس الأسلوب في تنظيف سلة البخار*.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تُعرّض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة.

لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:
- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة و سائل التنظيف.
- ظهور بعض اللطخات في قعر الطنجرة لا يؤثر على جودة معدنها ابداً، إنها بعض التراكمات الكلسية يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.

لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:
- تُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط :
- يُنظف الغطاء بالإسفنجة تحت تيار من الماء الدافىء وبسائل التنظيف، ثم يُغسل جيداً.

يجب غسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.

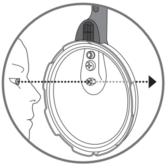
اللطخات البنية اللون التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال لن تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

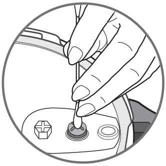
القدر والغطاء فقط قابلات للتنظيف في جلاية الصحون.

لإطالة عمر طنجرة الضغط، لا تُعرّضها للحرارة المفرطة عندما تكون فارغة.

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

قبل الطهي





- قبل كل إستعمال، ارفع صمام التشغيل (**A**) (انظر فقرة "استعمال صمام التشغيل") وتأكد بالعين المُجرّدة، وفي مقابل الضوء إذا كانت قناة تصريف البخار (**B**) غير مسدودة ، يجب تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان إذا كان ذلك ضرورياً – **شكل 10**.
- تأكد بأن كرة صمام الأمان (**C**) تتحرك بسهولة (انظر الشكل المقابل)، يُرجى مراجعة الفصل بعنوان "التنظيف والصيانة" :
- ضع مكونات الطعام والسوائل.
- اغلق طنجرة الضغط – **شكل 3**. واحرص أن تُحكم إقفالها – **شكل 4**.
- ضع الصورة أو الموجودة على الصمام في موقع العلامة (**H**) – **شكل 7 أو 8**.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري ثم اضبطه على أعلى مستوى للحرارة.

أثناء الطهي

لا يسمح مؤشر الضغط (D) من رفع الضغط في طنجرة الضغط إن لم تكن مقفلة بإحكام.

- من الطبيعي أن يتواجد البخار عند مؤشر الضغط (**D**) عندما يبدأ تشغيل المنتج .
- عندما يبدأ خروج البخار بشكل مستمر من صمام التشغيل (**A**) يُصاحبه صوت "تنفيث" منتظم اخفض الحرارة الى أن يبدأ صمام التشغيل (**A**) الإستمرار بالصفير بشكل ثابت.
- تتُرك لحين انقضاء المدة التي تشير اليها وصفة الطعام.
- بمجرد أن ينتهي الوقت المحدد للطهي، أوقف تشغيل المصدر الحراري.

انتهاء الطهي

لتصريف البخار :

– تصريف بطيء للبخار :

- أدر الصمام (**A**) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي الموقع المقابل للرسم – **شكل 9**. وعندما ينخفض مؤشر الضغط (**D**)، مرة ثانية فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .

يمنع مؤشر الضغط (D) طنجرة الضغط من الفتح إذا كانت لا تزال تحت الضغط.

أثناء تصريف البخار، إذا لاحظت أي رذاذ غير عادي ، أعد صمام التشغيل (A) الى الموقع أو – شكل 7 أو 8 ، ثم ابدأ بتصريف البخار ببطء، مع الحرص بعدم ظهور الرذاذ.

لطهي الخضار والطعام الخفيف :

- ضع الرسم الموجود على صمّام التشغيل مقابل موقع العلامة (**H**) – **شكل 7**.

لطهي اللحوم والطعام المثلج :

- ضع الرسم الموجود على صمّام التشغيل مقابل موقع العلامة (**H**) – **شكل 8**.

لتصريف البخار :

- أدر الصمام (**A**) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي في الموقع المقابل للرسم – **شكل 9**، أو ضع طنجرة الضغط تحت صنبور المياه الباردة (انظر فقرة"إزالة الضغط السريعة").

الإستعمال للمرة الأولى

من الطبيعي أن يتواجد البخار عند مؤشر الضغط (D) عندما يبدأ تشغيل المنتج .

- ضع الحاملة الثلاثية (**K**) في قعر الطنجرة، ثم ضع سلّة البخار (**J**) فوقها*.
- إملأ طنجرة الضغط بالماء الى الثلثين (٢/٣)، لغاية مستوى العلامة (**O**).
- إغلق طنجرة الضغط .
- ضع الرسم مُقابل موقع العلامة (**H**) – **شكل 8**.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُضبط على الحد الأقصى.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، خفف حرارة المصدر الحراري واترك الطنجرة مدة ٢٠ دقيقة.
- بعد مرور ٢٠ دقيقة أوقف الحرارة من المصدر الحراري.
- أدر الصمام (**A**) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي بالموقع المقابل للرسم – **شكل 9**.
- عندما ينخفض مؤشّر الضغط (**D**) مرة ثانية، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط .
- افتح طنجرة الضغط – **شكل 1 – 2**.
- نظّف طنجرة الضغط بالماء ثم جففها .

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

للطهي على البخار*:

- يجب أن تحتوي الطنجرة على ٧٥ سل/٧٥٠ مللتر (٦ أكواب) من الماء.
- ضع سلّة البخار* (**J**) على الحاملة الثلاثية* (**K**) المرفقة مع المنتج لهذا الغرض – **شكل 5**

الطعام الموجود في سلّة البخار، يجب أن لا يلامس الغطاء.

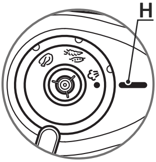
التعبئة في الحد الأقصى

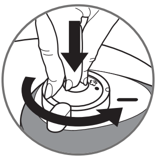
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى) (**0**) – شكل **6**

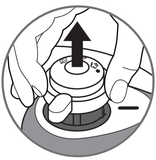
لبعض أنواع الطعام:

- بعض أنواع الطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المجففة أو الكمبوت، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها.
- عند طهي الشوربات، نوصى أن تُجرى عملية فورية لإزالة الضغط (انظر فقرة"إزالة الضغط السريعة").

إستعمال صمّام التشغيل (A)







كيفية تركيب صمام التشغيل (A):

تنبيه : يجب أن لا تُجرى هذه العمليات إلا عندما يكون المنتج بارداً وليس قيد الإستعمال.

- يوضع صمّام التشغيل (**A**) في موقعه بحيث تكون العلامة ● الموجودة على الصمام، على نفس الخط مع العلامة (**H**).
- إضغط الصمّام الى الأسفل حتى النهاية، ثم أدره نحو موقع الطهي أو .

كيفية إزالة صمام التشغيل :

تنبيه : يجب أن لا تُجرى هذه العمليات إلا عندما يكون المنتج بارداً وليس قيد الإستعمال.

- اضغط على صمّام التشغيل ثم أدره بحيث تُصبح العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (**H**) حسب ما يبين الرسم المقابل.
- انزع صمّام التشغيل كما يبين الرسم المقابل.

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

• على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط .
• على جميع المصادر الحرارية، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

قطع غيار TEFAL

• المُلحقات التالية ، متوفرّة لطنجرة الضغط :

المُلحقـــات	رقم المرجع
الحلقة المطاطية للغطاء	X9010101

• لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المُعتمد.
• إستعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المُخصصة لطراز هذا المنتج الذي لديك.

الإســتـعـمـال

الـفـتـــح

• استعمل الإبهام، اسحب زر تحرير الغطاء(**E**) وابقيه في موقع التراجع – **شكل 1**.
• بالإمساك بمقبض الطنجرة الطويل (**L**) بإحدى اليدين، ادر مقبض الغطاء الطويل (**F**) باليد الأخرى عكس اتجاه عقارب الساعة الى أن يفتح – شكل **2**.
• ثم ارفع الغطاء.

الإغـــلاق

• ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، افقياً، مع مساواة علامات موقع الغطاء (**a**) **G** و (**b**) **G** على نفس الخط.
• أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة نحو التوقف – **شكل 3** الى أن تسمع صوت إقفال الزر – **شكل 4**

إذا لم يكن بالإمكان إدارة الغطاء، تأكد بأن زر الفتح (**E**) راجع الى الوراء.

عندما لا تكون الطنجرة قيد الإستعمال ومُقفلة، فإنه من الطبيعي أن يتحرك الغطاء فوقها. ستختفي هذه الظاهرة عندما تُصبح الطنجرة قيد الإستعمال

AR

التعبئة في الحد الأدنى

• ضع دائماً ما لا يقل عن ٢٥ سنتل/٢٥٠ مللتر (كوبان) من السوائل في طنجرة الضغط عند الإستعمال.

رسوم توضيحية

A صمّام التشغيل
B قناة تصريف البخار
C صمام أمان
D مُؤشّر الضغط
E زر تحرير الغطاء
F مقبض طنجرة طويل
G (a) علامة موقع الغطاء
G (b) علامة موقع الغطاء – الطنجرة
H علامة موقع صمام التشغيل
I حلقة مانعة للتسرب
J سلّة البخار*
K حاملة ثلاثية
L مقبض الطنجرة الطويل
M القدر
N مقبض الطنجرة القصير
O مستوى الحد الأقصى للتعبئة

المواصفات

مقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط – مراجع

السعة	السعة الإجمالية**	قطر الطنجرة	قطر قعر الطنجرة	موديل استانلس ستيل
٤ لتر	٤،٨ لتر	٢٢ سنتم	١٩ سنتم	P25342
٦ لتر	٦،٨ لتر	٢٢ سنتم	١٩ سنتم	P25307
طقم ٤ لتر + ٦ لتر	٤،٨ لتر / ٦،٨ لتر	٢٢ سنتم	١٩ سنتم	P25443
٧ لتر	٧،٨ لتر	٢٢ سنتم	١٩ سنتم	P25308
٨ لتر	٩،٤ لتر	٢٢ سنتم	١٩ سنتم	P25344

**: سعة المنتج مع الغطاء في موقعه

معلومات تقنية :
الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٨٠ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٧٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة

سخان كهربائي — حثّ — سيراميك أو هيلوجين — لوحة تسخين — غاز



- طنجرة الضغط هذه متوافقة مع جميع المصادر الحرارية.
- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، أو السخّان الحثّي، يرجى التأكد بأن قطر حلقة التسخين لا يزيد عن قاعدة طنجرة الضغط .
- على سخان السيراميك أو الهيلوجين، يُرجى الحرص على أن يكون قعر الطنجرة دائماً جافاً و نظيفاً .

*سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

إرشادات هامّة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:–

– القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
– قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
– قوانين البيئة.

- صُمِّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم راجع الى "دليل الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط من مكان لآخر. لا تلمس الأسطح الساخنة منها. يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- يُرجى الحرص دائماً أن تبقى مقابض طنجرة الضغط مُركّبة بشكل صحيح. احكم إغلاقها إذا دعت الحاجة الى ذلك.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل استعمالها. يُرجى مُراجعة فقرة "الإقفال".
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يُرجى مُراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائماً من وجود كميّة كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل (مصدر) مصادر حرارية متوافقة مع المنتج، تماشياً مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطهو في طنجرة الضغط الوصفات التي يدخل الحليب (اللبن) بتركيبها.
- لا تستعمل الملح في طنجرة الضغط. يُضاف ملح الطعام الناعم عند نهاية وقت الطهي.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الكمبوت، الخ، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. لبعض أنواع الشوربات المبنية على القرع أو الكوسى، دع الطنجرة لكي تبرد لبضع دقائق، ثم تُبرّد تحت الماء الباردة. بالنسبة للموديلات من ٣ لتر و٤ لتر، وبالنسبة للطعام ذو التركيبة الكثيفة الذي يتمدد أثناء الطهي، لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثها ١/٣. وعند نهاية الطهي، انتظر حوالي ٥ دقائق قبل تخفيف الضغط تحت مجرى الماء البارد.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلدة الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تُحاول ثقبها وإذا بدت الجلدة ناضجة تحت الضغط، فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- عند طهي أنواع الطعام ذات التركيبة الكثيفة (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هزّ طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن الصمّامات سالكة وغير مسدودة قبل الإستعمال. يُرجى مُراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط TEFAL الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

سبزیجات

		پخت وپز	تازه موقعیت سوپاپ	یخ زده موقعیت سوپاپ
کنگر فرنگی		– بخار پز **	18 دقیقه	–
		– غوطه ور ***	15 دقیقه	–
مارچوبه		– غوطه ور	5 دقیقه	–
ریشه چغندر		– بخار پز	20– 30 دقیقه	–
بروکلی		– بخار پز	3 دقیقه	3 دقیقه
کلم بروکسل		– بخار پز	7 دقیقه	5 دقیقه غوطه ور
هویج (غذاهای امولسیونی)	گرد برش خرده	– بخار پز	7 دقیقه	5 دقیقه
گل کلم		– غوطه ور	3 دقیقه	4 دقیقه
کرفس		– بخار پز	6 دقیقه	–
		– غوطه ور	10 دقیقه	–
کدو سبز		– بخار پز	6:30 دقیقه	9 دقیقه
		– غوطه ور	2 دقیقه	–
کاسنی فرنگی		– بخار پز	12 دقیقه	–
لوبیا سبز		– بخار پز	8 دقیقه	9 دقیقه
کلم سبز	نازک برش خرده	– بخار پز	6 دقیقه	–
	بدون برگ	– بخار پز	7 دقیقه	–
عدس سبز (سبزیجات خشک)		– غوطه ور	10 دقیقه	–
نخود سبز		– بخار پز	1:30 دقیقه	4 دقیقه
تره فرنگی حلقه ای برش خرده		– بخار پز	2:30 دقیقه	–
قارچ	نازک برش خرده	– بخار پز	1 دقیقه	5 دقیقه
	کامل	– غوطه ور	1:30 دقیقه	–
سیب زمینی، به چهار قسمت		– بخار پز	12 دقیقه	–
		– غوطه ور	6 دقیقه	–
کدو تنبل (پوره) (غذاهای امولسیونی)		– غوطه ور	8 دقیقه	–
برنج (سبزیجات خشک)		– غوطه ور	7 دقیقه	–
لوبیا نیمه خشک		– غوطه ور	20 دقیقه	–
اسفناج		– بخار پز	5 دقیقه	8 دقیقه
		– غوطه ور	3 دقیقه	–
لپه (سبزیجات خشک)		– غوطه ور	14 دقیقه	–
شلغم		– بخار پز	7 دقیقه	–
		– غوطه ور	6 دقیقه	–
گندم (سبزیجات خشک)		– غوطه ور	15 دقیقه	–

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

توصیه ها	مشکلات
زمان پخت و پز قدرت منبع گرمایش. وضعیت درست سوپاپ ایمنی. مقدار مایع.	**اگر غذا پخته نشود یا بسوزد، بررسی کنید:**
بگذارید دیگ شما قبل از شستن آن برای مدتی خیس بخورد. هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید..	**اگر غذا در زودپز بسوزد:**

گوشت و ماهی

	تازه **موقعیت سوپاپ**	**یخ زده** **موقعیت سوپاپ**
انگلرفیش (0.6 کیلوگرم فیله) (غذاهای امولسیونی)	4 دقیقه	6 دقیقه
گوشت گاو (1 کیلوگرم کباب)	10 دقیقه	28 دقیقه
مرغ (1.2 کیلوگرم کامل)	20 دقیقه	45 دقیقه
گوسفند (1.3 کیلوگرم ران)	25 دقیقه	35 دقیقه
ماهی آزاد (4 استیک 0.6 کیلوگرم) (غذاهای امولسیونی)	6 دقیقه	8 دقیقه
ماهی تن (4 x 0.6 کیلوگرم استیک) (غذاهای امولسیونی)	7 دقیقه	9 دقیقه

TEFAL به سوالات شما پاسخ می دهد

مشکلات	توصیه ها
اگر زودپز بدون مایع در داخل تحت فشار گرم شده باشد:	زودپز خود را توسط یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.
اگر نشانگر فشار افزایش یافته و هیچ چیز از طریق سوپاپ در طی پخت و پز خارج نشود:	این در چند دقیقه اول طبیعی است. اگر این پدیده ادامه یابد، بررسی کنید که: – منبع حرارت به اندازه کافی قوی است، اگر نه؛ آن را افزایش دهید. – مقدار مایع در دیگ کافی است. – سوپاپ ایمنی در یکی از خط های تصویری یا قرار گرفته باشد – **شکل 7** یا **8**. – درب به درستی بسته شده است. – هیچ آسیبی در واشر یا لبه دیگ وجود ندارد.
اگر شاخص فشار افزایش یافته و هیچ چیز از طریق سوپاپ در طی پخت و پز خارج نمی شود:	این در چند دقیقه اول طبیعی است. اگر پدیده ادامه یابد، دستگاه خود را زیر آب جاری سرد قرار دهید، بخش "فشارزدائی سریع" و "مورد ویژه" را مشاهده کنید، سپس آن را باز کنید. سوپاپ کار کردن و خروجی آزاد کردن بخار را تمیز کنید و بررسی کنید که توپ سوپاپ ایمنی آزادانه حرکت می کند..
اگر بخار از اطراف درب نشت می کند، بررسی کنید:	که درب به درستی بسته شده است. جای واشر در درب است. وضعیت واشر؛ در صورت لزوم آن را تعویض کنید. تمیزی درب، واشر و جای آن در درب، سوپاپ ایمنی و سوپاپ کار کردن. وضعیت لبه دیگ.
اگر نمی توانید درب را باز کنید:	بررسی کنید که نشانگرهای فشار در موقعیت پائین است. اگر نه، فشارزدائی کنید؛ در صورت لزوم، زودپز را زیر آب جاری خنک کنید، بخش های "فشارزدائی سریع" و "مورد ویژه" را مشاهده کنید.

نشانه گذاری تنظیم مقررات

علامت گذاری	موقعیت
شناسائی تولید کننده و نام تجاری	دسته دیگ و دسته درب
سال و گروه تولید	در دیگ
مرجع مدل حداکثر فشار امن (PS) حداکثر فشار کار کردن (PF)	در درب
ظرفیت	پائین دیگ

- **بیائید محیط زیست را حفظ کنید!**

دستگاه شما حاوی مواد بسیاری است که قابل بازیاب یا بازیافت می باشد.

آن را در یک نقطه جمع آوری زباله های مدنی محلی برای پردازش قرار دهید..

7– اقلام ذیل را در ماشین ظرفشوئی قرار ندهید یا آنها را در آب خیس نکنید: واشر، درب و سوپاپ کار کردن.
8– واشر را هر سال یا در صورت قطع شدن یا آسیب دیدن تعویض کنید.
9– فقط زودپز را تمیز کنید هنگامی که سرد یا خالی است.
10– ضروری است که زودپز خود را پس از **10** سال در یک مرکز خدمات مجاز Tefal مورد بررسی قرار دهید.

گارانتی

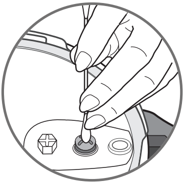
- هنگامی که مانند آنچه در راهنما توصیه شده استفاده شود، دیگ زودپز جدید TEFAL شما به مدت 10 سال در برابر موارد ذیل تضمین می شود:
– هرگونه نقص در ارتباط با ساختار فلزی دیگ شما،
– هرگونه خراب شدگی زودرس فلز پایه.
- **برای بخش های دیگر، قطعات و تضمین کار برای 1 سال است** (به جز در مورد مقررات خاص کشور)، در برابر هرگونه نقص ساخت.
- **این تضمین قراردادی باید طبق ارائه رسید یا صورت حساب نشان دادن تاریخ خرید پذیرفته شود.**

این تضمین ها در نظر نمی گیرند:
- خسارت ناشی از عدم تطابق با اقدامات مهم احتیاطی، یا استفاده با بی دقتی، به ویژه:
– گرفتگی ها، افتادن، استفاده در فر، غیره.
– قرار دادن درب و سوپاپ کار کردن در ماشین ظرفشوئی.
- فقط مراکز خدمات مصوب TEFAL مجاز به ارائه این سرویس تضمین می باشند.
- لطفا" با شماره تلفن محلی ما تماس بگیرید تا آدرس نزدیک ترین مرکز خدمات مجاز TEFAL را پیدا کنید. (سند تضمین ضمیمه را مشاهده کنید).

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

- **باز شدن امن:**
– اگر زودپز تحت فشار باشد، دکمه آزاد کردن (**E**) نمی تواند کار کند. هرگز زودپز را با زور باز نکنید. از همه مهم تر، با شاخص فشار (**D**) دستکاری نکنید.
- **دو اقدام ایمنی در برابر فشار بیش از حد**
– مکانیسم اول: سوپاپ ایمنی (**C**) فشار و بخار را به صورت افقی از بالای درب آزاد می کند – **شکل 14**.
– مکانیسم دوم: واشر (**I**) اجازه می دهد که بخار به صورت عمودی از سوراخ کوچک واقع در لبه درب یا در امتداد کناره دیگ خارج شود – **شکل 15**. توجه، این ممکن است شعله را در درپوش گاز خاموش کند.

اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد راه انداخته شود:



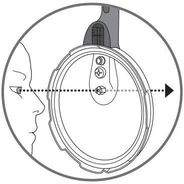
- منبع حرارت را خاموش کنید.
- بگذارید زودپز کاملا" خنك شود.
- باز کنید.
- سوپاپ کار کردن (**A**) را بررسی و تمیز کنید – **شکل 13**، خروجی آزاد شدن (**B**) **شکل 10**، سوپاپ ایمنی (**C**) بخار و واشر (**I**). تصویر مقابل را مشاهده کنید.

توصیه های برای استفاده

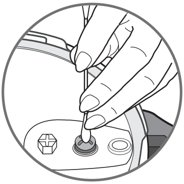
1– بخار بسیار داغ است هنگامی که از زودپز خارج می شود، مراقب باشید خودتان را نسوزانید. در صورت لزوم، از دستکش استفاده کنید.
2– هنگامی که شاخص فشار افزایش یافته است، شما دیگر نمی توانید زودپز را باز کنید.
3– مانند هر ظرف آشپزی، از نظارت نزدیک در هنگام استفاده از زودپز در نزدیکی کودکان اطمینان حاصل کنید.
4– برای حرکت زودپز، از دو دستگیره دیگ استفاده کنید.
5– هرگز غذا را به حالت ایستاده در زودپز قرار ندهید.
6– هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید، چون اینها کیفیت جنس را تغییر می دهند.

FA

ضروری است که زودپز خود را پس از 10 سال استفاده در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.



هرگز از جسم تیز یا نوک تیز برای انجام این عملکرد استفاده نکنید.



برای تمیز کردن واشر درب:

- پس از هر بار استفاده، واشر (**I**) و جای آن را تمیز کنید.
- برای جایگزین کردن واشر، لطفا" به **شکل 11 و 12** مراجعه کنید

برای تمیز کردن سوپاپ (A):

- سوپاپ کار کردن (**A**) را بردارید، بخش "استفاده از سوپاپ کار کردن" را مشاهده کنید.
- سوپاپ کار کردن (**A**) را زیر شیر تمیز کنید – **شکل 13.**

برای تمیز کردن خروجی آزاد کردن بخار (B) :

- سوپاپ (**A**) را بردارید.
- با چشم و در برابر نور بررسی کنید که خروجی آزاد شدن بخار گرد و عاری از آشغال است. تصویر مقابل را مشاهده کنید. در صورت لزوم، آن را با یک خلال دندان تمیز کنید – **شکل 10.**

برای تمیز کردن سوپاپ ایمنی (C) :

- بخشی از سوپاپ ایمنی را در داخل درب با قرار دادن آن در زیر آب جاری تمیز کنید.
- عملکرد صحیح آن را با فشار دادن به آرامی بر توپ بررسی کنید، که باید آزادانه حرکت کند. تصویر مقابل را مشاهده کنید.

برای تغییر واشر زودپز خود:

- واشر زودپز خود را هر سال یا در صورت قطع شدن یا آسیب دیدن تعویض کنید.
- همیشه از یک واشر اصل TEFAL مربوط به مدل خود استفاده کنید.

برای ذخیره سازی زودپز خود:

- درب را وارونه در دیگ قرار دهید.

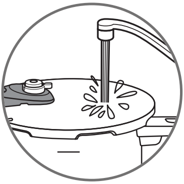
ایمنی

زودپز شما با چند دستگاه ایمنی نصب شده است:

- **بسته شدن ایمن:**

– اگر محصول به درستی بسته نشده باشد، شاخص فشار (**D**) نمی تواند افزایش یابد و زودپز نمی تواند فشار ایجاد کند.

- **فشارزدائی سریع:**
- شما ممکن است زودپز خود را زیر شیر سرد برای سرعت بخشیدن به فشارزدائی قرار دهید، نمودار مقابل را مشاهده کنید. هنگامی که شاخص فشار (**D**) دوباره پائین برود، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- شما ممکن است زودپز را باز کنید - **شکل 1 و 2**
- **مورد ویژه:**
- هنگام پخت غذای امولسیونی (به جدول پخت و پز رجوع کنید) یا سبزیجات خشک، فشار را از بین ببرید؛ صبر کنید تا شاخص فشار (**D**) قبل از باز کردن پائین بیاید. زمان پخت و پز توصیه شده را کاهش دهید.



هنگام حرکت زودپز تحت فشار بسیار مراقب باشید و آن را تکان ندهید.

تمیز کردن و نگهداری

تمیز کردن زودپز

برای اطمینان از عملکرد صحیح زودپز خود، از این توصیه های تمیز کردن و نگهداری پس از هر بار استفاده پیروی کنید:
- زودپز (دیگ و درب) را پس از هر بار استفاده با آب گرم و مایع شستشو بشوئید. همان روند را برای سبد انجام دهید.
- از محصولات سفید کننده یا آغشته به کلر استفاده نکنید.
- از بیش از حد گرم کردن تابه هنگام خالی بودن خودداری کنید.

برای تمیز کردن داخل تابه:
- با استفاده از یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.
- ظاهر لکه ها در پائین تابه بر کیفیت فلز تاثیر نمی گذارد. اینها رسوبات جرم هستند. برای برداشتن آنها از یک اسفنج با کمی سرکه سفید استفاده کنید.

برای تمیز کردن داخل تابه:
- با استفاده از یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.

برای تمیز کردن درب:
- درب را زیر بخار آب گرم با یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید و به خوبی آبکش کنید.

زودپز خود را پس از هر بار استفاده بشوئید.

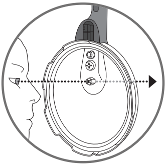
قهوه ای شدن و حلقه هائی که ممکن است به دنبال استفاده طولانی ظاهر شود بر عملکرد زودپز تاثیر نمی گذارد.

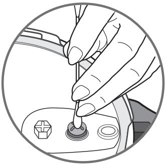
فقط دیگ و درب، قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشوئی هستند.

برای افزایش طول عمر زودپز خود، از بیش از حد گرم کردن دیگ هنگام خالی بودن خودداری کنید.

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

قبل از پخت و پز





- قبل از هر بار استفاده، سوپاپ (**A**) را بردارید (بخش "استفاده از سوپاپ کار کردن" را مشاهده کنید) و با چشم و در برابر نور بررسی کنید که خروجی آزاد کردن بخار (**B**) مسدود نباشد. در صورت لزوم، آن را با یک خلال دندان تمیز کنید – **شکل 10**.
- بررسی کنید که توپ سوپاپ ایمنی (**C**) متحرک باشد (تصویر مقابل را مشاهده کنید) و بخش "تمیز کردن و نگهداری" را رویت کنید.
- مواد و مایع را اضافه کنید.
- زودپز را ببندید – **شکل 3**. و اطمینان حاصل کنید که آن به درستی بسته شده است – **شکل 4**.
- خط تصویری یا را در سوپاپ به سمت علامت موقعیت (**H**) قرار دهید – **شکل 7** یا **8**.
- سوپاپ را در منبع حرارت قرار دهید، سپس آن را در حد اکثر قدرت تنظیم کنید.

در طول پخت و پز

شاخص فشار (D) از افزایش فشار در زودپز جلوگیری می کند در صورتیکه به درستی بسته نشده باشد.

- طبیعی است که بخار در شاخص فشار (**D**) موجود باشد زمانی که محصول شروع به کار می کند.
- هنگامی که بخار با صدای ثابت "هیس"، به طور مداوم از سوپاپ کار کردن (**A**) خارج می شود، منبع حرارت را کم کنید تا زمانی که سوپاپ (**A**) به طور پیوسته به زمزمه ادامه دهد.
- زمان پخت و پز نشان داده شده در دستورغذا را رد کنید.
- به محض آنکه زمان پخت و پز به پایان برسد، منبع حرارت را خاموش کنید.

پایان پخت و پز

برای آزاد کردن بخار:
– فشارزدائی کند:

- به طور متوالی سوپاپ (**A**) را بچرخانید، سرعت فشارزدائی گزینه خود را انتخاب کنید، تا علامت مقابل نشان دهنده خط تصویری را به پایان برساند – **شکل 9**. هنگامی که شاخص زودپز (**D**) دوباره چکه کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.

شاخص فشار (D) مانع باز شدن زودپز می شود اگر هنوز تحت فشار باشد.

اگر هنگام آزاد شدن بخار، شما متوجه ترشح غیر طبیعی می شوید، سوپاپ کار کردن (A) را به علامت یا برگردانید – شکل **7** یا **8** – **سپس دوباره فشارزدائی کنید، با اطمینان از اینکه ترشح رخ نمی دهد.**

برای طبخ سبزیجات یا غذاهای ترد:

- را در یک سوپاپ علامت موقعیت (**H**) تصویر قرار دهید – **شکل 7**.

برای طبخ گوشت یا غذاهای یخ زده:

- خط تصویری را در سوپاپ مقابل علامت موقعیت (**H**) قرار دهید – **شکل 8**.

برای آزاد کردن بخار:

- سوپاپ (**A**) را به طور متوالی بچرخانید، سرعت فشارزدائی گزینه خود را انتخاب کنید، تا علامت مقابل نشان دهنده خط تصویری را به پایان برسانید – **شکل 9**، یا زودپز خود را زیر آب جاری شیر سرد قرار دهید (بخش "فشار زدائی سریع").

اولین استفـاده

این طبیعی است که هنگام شروع عملکرد محصول بخار در شاخص فشار (D) وجود داشته باشد.

- نگهدارنده سبد (**K**) را در پائین دیگ بگذارید و سبد (**J**) را در بالای آن قرار دهید*.
- دیگ را تا میزان 2/3 (حداکثر سطح پر (**O**)) با آب پر کنید.
- زودپز را ببندید.
- خط تصویری را مقابل علامت موقعیت (**H**) قرار دهید – **شکل 8**.
- زودپز را بر روی منبع گرمایش قرار دهید، سپس آن را به حداکثر قدرت تنظیم کنید.
- هنگامی که بخار شروع به خارج شدن از سوپاپ می کند، منبع گرمایش را رد کرده و به مدت 20 دقیقه رها کنید.
- پس از آنکه 20 دقیقه تمام شد، منبع گرمایش را خاموش کنید.
- برای انتخاب سرعت فشار زدائی، سوپاپ (**A**) را به طور مداوم بچرخانید، تا خط تصویری مقابل را به پایان برساند – **شکل 9**.
- هنگامی که شاخص فشار (**D**) دوباره چکه کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- زودپز را باز کنید – **شکل 1 – 2**.
- زودپز را با آب بشوئید و خشک کنید.

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

FA

برای بخارپز کردن*:

- دیگ باید حاوی حداقل 75 سانتی لیتر / 750 میلی لیتر (6 فنجان) آب باشد.
- سبد خود* (**J**) را در نگهدارنده* (**K**) ارائه شده به این منظور قرار دهید – **شکل 5**.

غذا در سبد بخارپز* نباید درب زودپز را لمس کند.

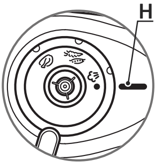
حداکثر سطح پر

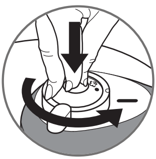
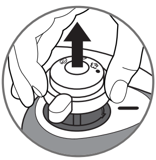
- از پر کردن زودپز خود بیش از میزان 2/3 (حداکثر سطح پر) (**0**) – شکل **6** اکیدا" خودداری کنید.

برای برخی غذاهای خاص:

- برای غذاهائی که در طول پخت و پز متورم می شوند، مانند برنج، سبزیجات خشک، کمپوت، غیره، بیش از نصف ظرفیت زودپز را پر نکنید.
- هنگام پخت سوپ، به شما توصیه می کنیم که یک فشارزدائی سریع انجام دهید (بخش "فشارزدائی سریع" را مشاهده کنید).

استفاده از سوپاپ کار کردن (A)



برای نصب سوپاپ کار کردن (A):

توجه: این عملیات باید هنگامی که محصول سرد شده و کار نمی کند انجام شود.

- سوپاپ کار کردن (**A**) را سر جای خود قرار دهید، با همتراز کردن خط تصویری ● در سوپاپ با علامت موقعیت (**H**).
- بر روی سوپاپ فشار آورید سپس آن را تا خط تصویری یا بچرخانید.

برای برداشتن سوپاپ کار کردن:

توجه: این عملیات باید هنگامی که محصول سرد است و کار نمی کند، انجام شود.

- بر روی سوپاپ فشار دهید سپس آن را بچرخانید تا خط تصویری ● با علامت موقعیت (**H**) همتراز شود همانطور که در تصویر مقابل نشان داده شده است.
- سوپاپ را بردارید همانطور که در تصویر مقابل نشان داده شده است.

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

- در یک درپوش گاز، شعله هرگز نباید از قطر پایه زودپز تجاوز کند.
- در تمام درپوش ها، بررسی کنید که زودپز شما در مرکز قرار گرفته است.

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم جانبی ذیل برای زودپز در دسترس می باشد:

لوازم جانبی	شماره مرجع
واشر درب	X9010101

- برای تغییر بخش های دیگر، یا برای تعمیرات، با یک مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.
- فقط از قطعات اصل TEFAL مربوط به مدل خود استفاده کنید.

استفاده

باز کردن

- با استفاده از انگشت شصت خود، دکمه آزاد کردن درب (E) را بکشید و در موقعیت بازگشتن نگه دارید - **شکل 1**.

با نگه داشتن دسته بلند دیگ (L)

- با یک دست، دسته بلند درب (F) را با دست دیگر در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود - شکل **2**.
- سپس درب را بلند کنید.

بستن

- درب را به صورت افقی در دیگ، همتراز با علامت های موقعیت درب **G (a)** و **G (b)** قرار دهید.
- درب را در جهت عقربه های ساعت به طرف توقف بچرخانید - **شکل 3** تا زمانیکه صدای جا انداختن دکمه شنیده شود - **شکل 4**.

اگر شما قادر به چرخش درب نمی باشید، اطمینان حاصل کنید که دکمه باز کردن (E) به درستی جمع شده است.

در زمان غیر کاربردی، با محصول بسته، برای درب طبیعی است که به نسبت دیگ حرکت کند. این اثر از بین می رود زمانی که محصول تحت فشار باشد.

حداقل سطح پر

- هنگام استفاده همیشه 25 سانتی لیتر / 250 میلی لیتر (2 فنجان) مایع در زودپز قرار دهید.

FA

نمودار توصیفی

A سوپاپ کار کردن
B خروجی آزاد شدن بخار
C سوپاپ ایمنی
D شاخص فشار
E دکمه آزاد شدن درب
F دسته بلند دیگ
G (a) علامت قرار دادن درب
G (b) علامت قرار دادن درب – دیگ
H علامت قرار دادن سوپاپ کار کردن
I واشر درب
J سبد بخار*
K سه پایه
L دسته بلند دیگ
M دیگ
N دسته کوتاه دیگ
O علامت سطح حداکثر پر

مشخصات

قطر پائین زودپز – مراجع

ظرفیت	کل ظرفیت**	قطر دیگ	قطر پائین	مدل ضد زنگ
4 لتر	4،8 لیتر	22 سانتی متر	19سانتی متر	P25342
6 لتر	6،8 لیتر	22 سانتی متر	19سانتی متر	P25307
مجموعه 4 لیتر + 6 لیتر	4،8 لیتر / 6،8 لیتر	22 سانتی متر	19سانتی متر	P25443
7 لیتر	7،8 لیتر	22 سانتی متر	19سانتی متر	P25308
8 لیتر	9،4 لیتر	22 سانتی متر	19سانتی متر	P25344

**: ظرفیت محصول با درب در جای خود

اطلاعات فنی:
حداکثر فشار عملیات : 80 کیلو پاسکال
حداکثر فشار امن : 170 کیلو پاسکال

منابع حرارت سازگار

حلزونی برقی — القایش — سرامیک یا هالوژن — خوراک پز برقی — اجاق گاز



- این زودپز مناسب برای تمام منابع حرارتی است.
- در یک درپوش الکتریکی یا القایش، اطمینان حاصل کنید که قطر حلقه گرمایش از پایه زودپز تجاوز نمی کند.
- در یک درپوش سرامیک یا هالوژن، اطمینان حاصل کنید که پایه زودپز همیشه تمیز و خشک است.

*سبد با مدل های خاص منظور نشده است

اقدامات مهم احتیاطی

برای ایمني شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات مربوط می باشد:
- راهنمای تجهیزات فشار
- مواد در تماس با غذا
- محیط زیست

- این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- برای خواندن تمام دستورالعمل ها زمان بگذارید همیشه به "راهنمای کاربر" مراجعه کنید.
- مانند هر دستگاه پخت و پز، مراقب باشید، به خصوص اگر از دستگاه فشار در نزدیکی کودکان استفاده می کنید.
- زودپز را در یک اجاق داغ قرار ندهید.
- همیشه هنگام حرکت زودپز تحت فشار بسیار دقت کنید. به سطوح داغ دست نزنید. از دسته و دستگیره استفاده کنید. در صورت لزوم از دستکش فر استفاده کنید.
- بررسی کنید که دسته ها به درستی وصل شده باشد. در صورت لزوم آنها را دوباره سفت کنید.
- از زودپز برای هرگونه کاری که برای آن در نظر گرفته نشده استفاده نکنید.
- زودپز شما تحت فشار می پزد. آسیب سوختگی ممکن است در نتیجه استفاده نادرست باشد. اطمینان حاصل کنید که زودپز قبل از استفاده به درستی بسته شده باشد. بخش "بستن" را مشاهده کنید.
- هرگز زودپز را به زور باز نکنید. مطمئن شوید که فشار داخلی خارج شده است. بخش "ایمنی" را مشاهده کنید.
- هرگز از زودپز بدون مایع استفاده نکنید چون به طور جدی به آن آسیب می رساند. مطمئن شوید که همیشه در طول پخت و پز مایع به اندازه کافی وجود دارد.
- از منبع حرارت سازگار، مطابق با دستورالعمل برای کاربرد استفاده نمائید.
- هرگز از زودپز برای دستورالعمل مبتنی بر شیر استفاده نکنید.
- از نمک درشت در زودپز استفاده نکنید، نمک ریز در پایان زمان پخت و پز اضافه کنید.
- از پر کردن زودپز بیش از میزان 2/3 (سطح حداکثر پر) خودداری کنید.
- برای مواد غذائی که در طول پخت و پز متورم می شوند، مانند برنج، سبزیجات خشک، کمپوت، غیره، از پر کردن زودپز بیش از نصف ظرفیت آن خودداری کنید. برای سوپ خاص با کدو تنبل، کدو، غیره، بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود، و سپس آن را در زیر آب سرد خنک کنید. در مورد مدل های 3 و 4 لیتری، برای غذاهای نرم یا خمیری یا غذاهائی که در طول پخت و پز از هم باز می شوند، از پر کردن محصول بیش از میزان 1/3 خودداری کنید. در پایان زمان پخت و پز، 5 دقیقه صبر کنید قبل از آنکه زیر آب جاری فشار زدائی شود.
- پس از پختن گوشت با پوست سطحی (مثل زبان گاو، غیره)، که ممکن است در اثر فشار متورم شود، از سوراخ کردن گوشت در حالیکه پوست متورم شده خودداری کنید، خطر سوختگی وجود دارد. حتما" پوست را قبل از پختن سوراخ کنید.
- در مورد غذاهای نرم یا خمیری (نخود خرد شده، ریواس، غیره)، زودپز باید قبل از باز شدن کمی تکان داده شود به طوری که غذاها به بیرون ریخته نشوند.
- بررسی کنید که سوپاپ ها قبل از هر بار استفاده مسدود نمی باشند. بخش "قبل از پخت و پز" را مشاهده کنید.
- از زودپز برای سرخ کردن با روغن تحت فشار استفاده نکنید.
- از انجام هرگونه عملیات بر روی سیستم ایمنی غیر از آنهائی برای نمایش دستورالعمل های تمیز کردن و نگهداری خودداری کنید.
- فقط از قطعات TEFAL اصل مربوط به مدل خود استفاده کنید. به ویژه، از دیگ و درب TEFAL استفاده کنید.
- از زودپز خود برای ذخیره سازی اسید یا غذاهای شور قبل و بعد از پخت و پز استفاده نکنید چون یک خطر ممکن است به دیگ شما آسیب رساند.

FA

این دستورالعمل ها را حفظ کنید

September 2014 - Réf. : NEINSA1 - Réalisation : Espace Graphique

www.tefal.com

TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE